SARAMAMA

SAGRADA SEMILLA DEL MAÍZ

SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA -

QUEROMARCA

CUSCO - PERÚ









Con el apoyo de:





SARAMAMA
SAGRADA SEMILLA DEL MAÍZ

Queromarca - Canchis

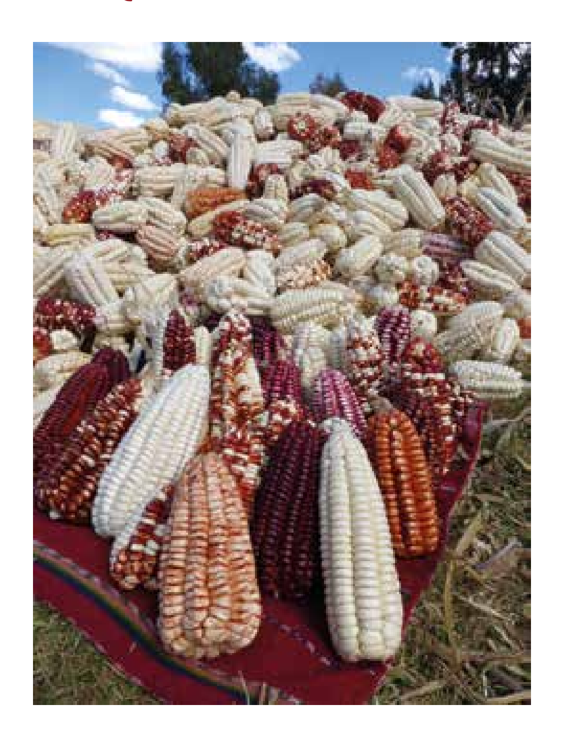
Cusco - Perú



SARAMAMA

SAGRADA SEMILLA DEL MAÍZ

Queromarca - Canchis



Cusco - Perú

Saramama
Sagrada semilla del maíz. Queromarca - Canchis - Cusco

Calle Trinidad Enriquez B3-A; Urb. Magisterio, Cusco, Perú
Telefono 084-226938 Cel.: 987261730
E-mail: ceprosiperu@gmail.com

Coordinación General
Elena Pardo Castillo

Responsable de la Investigación
Melquíades Quintasi Mamani

Revisión
Melquíades Quintasi Mamani
Donato Moscoso Arenas
Irene Pardo Castillo

Equipo de investigación
Guillermo Huahuatico Espinoza
Laureano Martinez Jaqquehua
Jerónimo Ccahuantico Mamani
Donato Salas Taco
Juliana Quintasi Mamani
Abel Apaza Colque
Domingo Ccahuantico Ccahuantico

Edición, diseño y diagramación: Pakarina Ediciones
Grupo Pakarina S.A.C.
informes@pakarinaediciones.org / pakarinaediciones@gmail.com
www.pakarinaediciones.org

Diseño de carátula: James Yauri Pardo
Archivo fotográfico CEPROSI

Primera edición: julio 2009
Segunda edición: diciembre 2017

Hecho el Depósito Legal
en la Biblioteca Nacional del Perú N.° 2017-14163

Se terminó de imprimir en diciembre de 2017
en los talleres gráficos de Grupo Pakarina SAC
F-12 Juan Pablo II, Lima 31
1000 ejemplares

IMPRESO EN EL PERÚ / PRINTED IN PERU / PERUPI RUWASKA

Al *Apu Qhaqya,*
y a la *Pachamama* de Queromarca y
al ánima de la *Saramama*



ÍNDICE





PRESENTACIÓN

Cuando a un técnico agrícola se le pregunta ¿qué es el maíz?, responde: "es un recurso fitogenético con valor económico que, taxonómicamente, pertenece a la familia botánica *Poaceae*, lleva como nombre científico *Zea mays*; y las 1600 accesiones de maíces colectadas en los diversos valles de la costa, sierra y selva del Perú pueden ser catalogadas en más de 50 razas de maíz". Ahondando en más detalles, nos puede decir que, fotosintéticamente, el maíz pertenece al tipo C4, que le da características fisiológicas especiales; es decir, es una planta eficiente en la captura del $C0^2$ necesario para la formación de los carbohidratos que van a ser almacenados en los granos. En términos generales, el maíz requiere menos agua que las plantas C3 –por ejemplo, los tubérculos andinos: papa, oca, olluco, mashua–. Todo esto está bien, porque desde la cosmovisión tecno-científica, así es; esta información sería importante para un manejo eficiente y rentable del cultivo del maíz.

Pero si se hace la misma pregunta a un campesino que cría mezcladas la diversidad de maíz en sus pequeñas, múltiples y dispersas chacritas, nos diría: "el maíz es 'Saramama', madre maíz". Él siente, en lo más profundo de su corazón, que el maíz es su madre. Por ello, le guarda el cariño y respeto que tiene por su madre biológica, más aún siente que el maíz también lo considera como un hijo a quien hay que proteger, acompañar y alimentar.

La *Saramama,* es un ser personificado que necesita cariño para que crezca bien en la chacra. Una manera de expresar este sumo cariño en los rituales no es otra cosa que manifestaciones de respeto y cariño no solo al maíz, sino a toda la naturaleza (plantas, animales, lagunas, ríos, sol, luna, estrellas, cerros protectores: *Apus*, *taita Huamani*, *jircas* (en quechua) y *achachilla* (en aymara).

Los campesinos, criadores de las variedades nativas de maíz, participan con mucho compromiso en los rituales de los distintos momentos de la crianza: preparación del suelo, siembra, aporques, cosechas, almacenamiento y aún el consumo. Para el campesino, el maíz es una de las plantas más sagradas. Su cultivo está lleno de rituales. No solo se invoca al maíz para que crezca bien, sino también a los *Apus*, a la lluvia, al *Taita Inti* (padre sol), a la *mama quilla* (madre luna), a los difuntos, etc., para que todos en *ayni,* trabajando comunitariamente, críen

ritualmente, sembrando en mezcla, juntamente con el maíz, la diversidad de quinuas, calabazas, frejoles, habas…

En la década del 50 del siglo pasado, se colectaron en los diferentes valles de la sierra, costa y selva del país 1600 variedades de maíz. Las que, utilizando criterios técnicos, fueron agrupados en más de 50 razas. 40 años después, se volvió a recolectar y determinar la erosión genética que se había producido en este lapso. Se encontró que, en lo fundamental, las más de 50 razas no se habían perdido.

Es la cosmovisión andina llena de manifestaciones de cariño y respeto a la *Saramama* la que conservó la variedad del maíz (algo similar ocurre con las demás especies de origen andino).

El día que la cosmovisión andina, criadora de diversidad, sea cambiada por la cosmovisión tecno-científica, se perderá la variedad de maíces; la que nos permite decir hoy que tenemos una base fitogenética de maíz, adaptada cada cual a la variabilidad del clima andino, que interactúa con los extremos climáticos (heladas, granizadas, sequías, excesos de lluvia, etc.) hoy acentuados por el cambio climático en cuanto a su incidencia y severidad.

No solo se ha conservado la diversidad del maíz, sino también sus saberes sobre la crianza. Hasta ahora, los campesinos crían la diversidad, no manejan al maíz, viendo sus señas, practicando sus secretos y realizando rituales antes de iniciar cada práctica de cultivo (siembras, aporques, cosechas, almacenamiento).

El maíz es una de las plantas que tiene mayor cantidad de señas para predecir el clima; es decir, para saber si el año va a ser seco o lluvioso. Esta información es muy importante en una agricultura de secano, como es la agricultura andina. La mayor o menor floración sobre todo de las plantas silvestres, el cambio de comportamiento o del color del pelaje de los animales o el mayor o menor brillo de ciertas estrellas, le informan sobre la tendencia del clima, con el que va interactuar las plantas que cultiva.

Los llamados "secretos" son prácticas que realiza el campesino para que la actividad que emprenda salga bien. Estos secretos son considerados por los técnicos, creencias, supersticiones, pues al no haber sido validados por la ciencia experimental, para ellos no son verdaderas; pero el campesino, con o sin validación científica, las sigue practicando porque dan resultado.

En las diferentes experiencias de conservación *in situ*, que se han realizado en diversos lugares del mundo, denominados *Centros Vavilov* (centros de origen de agricultura y cultura original), los expertos han concluido que la diversidad biológica y la diversidad cultural son mutuamente dependientes y comparten un mismo territorio (Nietschman Bernard).

Para el caso del maíz, podemos decir que la conservación de la diversidad nativa (diversidad biológica) y sus diferentes saberes de crianza (diversidad cultural), van juntos. No solo hay que preocuparse por evitar la erosión genética (pérdida de la diversidad de maíces) sino también, simultáneamente, hay que evitar la pérdida de sus saberes de crianza (señas, secretos, prácticas de cultivo, rituales, etc.) y esto último se consigue, también fortaleciendo los rituales.

En los Andes del Perú, sin rituales no hay conservación sostenida de la diversidad de plantas de cultivo; pues los rituales fortalecen las manifestaciones de cariño, que son las que hacen que se conserven de forma sostenible la diversidad y variabilidad de las plantas de cultivo. La *Saramama*, para los andinos, es una de las plantas más sagradas cuyo cultivo está lleno de manifestaciones de cariño (rituales).

Los técnicos agrícolas preocupados solo en el incremento de la productividad de los monocultivos que maneja mediante la aplicación de técnicas modernas (semilla mejorada, empleo masivo de insumos fertilizantes químicos, pesticidas, riego presurizado e intensiva mecanización agrícola) buscan tener mayor rentabilidad (mayor ingreso monetario). Para ello, los saberes de crianza y las manifestaciones de cariño (rituales) son solo creencias. Ellos están solo preocupados en capacitar a los campesinos en técnicas de manejo (transferencia de tecnología) para producir maíz destinados a mercados exclusivos y prioritariamente para el extranjero (agro exportación).

La diversidad de maíces que a lo largo del río Vilcanota o Urubamba se siembran con sus propios saberes de crianza, no solo constituyen para las familias campesinas el alimento de todos los días, sino que también existe variedades que tienen efectos curativos como rituales. Es decir, para compartir con la *Pachamama* (madre-naturaleza) y los *Apus*, que son personas sagradas que también se alimentan, a quienes hay que ofrendarles estos maíces especiales recién cosechados.

La diversidad de semillas de maíz participan ritualmente –junto con la diversidad de tubérculos, raíces y otros frutos de origen andino– en los llamados *watunakuy* (palabra quechua que se refiere a las visitas llenas de manifestaciones afectivas entre familias, que tenían lugar en los centros ceremoniales de origen prehispánico, hoy conocidos como centros arqueológicos), eran para realizar rituales con la participación de los ayllus de las diversas comunidades, que en peregrinación, concurrían llevando la diversidad de sus semillas, para que después de las ceremonias sean compartidas, de tal manera que los diferentes ayllus, después del ritual, regresen a sus comunidades llevando mayor diversidad. Para que de esta manera tener chacras sembradas con una mayor diversidad de especies y variedades que puedan "conversar mejor" con la variabilidad del clima y tener suficiente comida para todo el ayllu (humanos, naturaleza y deidades), sea cual fuese las características generales del año agrícola.

En un clima muy variable, siempre que se siembre en cada chacra una mezcla de especies y variedades (policultivo) en diferentes épocas y en diversos lugares, se tendrá cosecha para alimentar a todos, pues en esa mezcla unas variedades son resistentes a la falta de agua (sequía) y entonces si el año agrícola es seco, ellas producirán y si en otro año, caracterizado como lluvioso, serán las variedades resistentes a los excesos de lluvia las que producirán.

Entonces, la diversidad y variabilidad de semillas sembradas en mezcla en cada chacra "conversan" con la versatilidad del clima, cuyos extremos climáticos (helada, sequías, granizadas, mucha lluvia) hoy acentuados por el cambio climático, serán las que produzcan.

En este hecho radica la gran importancia que hoy tiene los *watunakuys*. Para que los miles de centros ceremoniales prehispánicos existentes a lo largo, ancho y alto recuperen el real sentido e importancia que tuvieron en la época prehispánica como ejes articuladores regionales de los territorios de los diferentes pueblos, para intercambiar no solo diversidad de semillas sino la diversidad de saberes, en especial "se leían" lo que "decían" las señas para predecir el clima, información importante en una agricultura que depende de la lluvia.

El rio Vilcanota, considerado desde la época prehispánica como sagrado, nace en las cordilleras del mismo nombre y corre a lo largo de un estrecho valle sembrado mayormente por chacras de maíz. Los testimonios tanto de los campesinos de la comunidad de Queromarca, situada en la parte alta del valle y cerca al centro ceremonial Inca de Raqchi, como de Ollantaytambo, ubicado en la parte baja del valle sagrado de los incas; son muestra evidente de la vigencia de esta sabiduría. Lógicamente, no todos los campesinos de la comunidad la siguen practicando, pero los que crían diversidad de maíces son los que conservan y aún practican esta rica y amplia sabiduría de crianza.

Conservando, fortaleciendo los rituales a la diversidad de semillas que se realizaban en los *watunakuys*, en los centros ceremoniales, estaremos coadyuvando a la conservación e incremento de la diversidad de semillas, base fundamental para adaptarnos al cambio climático y tener suficiencia alimentaria para todo el *ayllu,* para toda la familia (humanos, deidades, naturaleza).

Esta presentación era necesaria, la intención es que los lectores comprendan la importancia de la gran sabiduría de crianza y conservación de la diversidad de las variedades de maíz y sus saberes (señas, secretos, rituales…)

Esfuerzos como los que realiza el Centro de Promoción de Sabidurías Interculturales CEPROSI de la ciudad de Cusco, para recuperar y fortalecer la sabiduría de crianza, en este caso, de la diversidad de maíces en las comunidades y centros educativos situados a lo largo del sagrado rio Vilcanota, son valiosas contribuciones. No solo para rescatar esta sabiduría de crianza, sino también para incluirlas en los planes curriculares de las escuelas tanto rurales como urbanas.

Evidencia de este esfuerzo es la presente publicación, como un modo efectivo de coadyuvar, desde la propia comunidad campesina y desde los centros educativos, en el esfuerzo de visibilizar la gran importancia que tiene la diversa y rica sabiduría de crianza, para que la mayoría de la población del país tenga suficiencia alimentaria.

Lo que para un pueblo es sagrado, se conserva aún a costa de sus propias vidas. Y en los Andes, también en la amazonia, son seres muy respetados (sagrados): la diversidad de semillas (*kawsay mama*), el agua (*Yacu o Uno mama*) y el territorio, donde todo coexiste: *Pachamama* (Madre Naturaleza).

Julio Valladolid Rivera
Lima - Perú

INTRODUCCIÓN

El maíz en la comunidad de Queromarca, Cusco-Perú es Madre. Como Madre el maíz requiere del cariño y respeto de las personas en las distintas etapas de su crianza y regeneración. Desde tiempos ancestrales, el devenir de la vida de la Madre Maíz, en la comunidad de Queromarca, transcurre entre la calidez del incienso, las palabras de la coca sabia, la emotividad de la chicha, las invocaciones y cantos de los humanos, la fuerza renovadora de las flores y el cariño de la *Pachamama* y los *Apus* locales. Su ánima cariñosa, que es su fuerza regeneradora, todavía reside en el corazón delicado de ciertas piedras y algunas mazorcas. Esta herencia es ancestral y sobrevivió a las denuncias extirpadoras de los curas de La Colonia. El año de 1620, el cura Pablo Joseph de Arriaga (1920 [1620]: 26-27)[1] escribe, en su manual de extirpación de idolatrías, que las:

> **[s]ara mama**, son de tres maneras (…). La primera es una como muñeca hecha de cañas de maíz, vestida como mujer con su anaco, y lliclla, y sus tupu de plata, y entienden que como **madre** tiene virtud de engendrar y parir mucho maíz. (…) Otras son de piedra labradas como choclos o mazorcas de maíz, con sus granos relevados, y de estas suelen tener muchas en lugar de qunupas. Otras son algunas cañas fértiles de maíz, que con la fertilidad de la tierra dieron muchas mazorcas y grandes, o cuando salen dos mazorcas juntas, y estas son las principales, **saramamas**, y así la reverencian como a **madres del maíz**.

Ni los horrendos procesos de extirpación de idolatrías de la colonia pudieron desgarrar la relación filial con la Madre Maíz. La Saramama ya no estará como "muñeca" o como "piedra labrada" o "caña fértil", pero sigue con nosotros sus hijos e hijas. Continúa aún esta relación bondadosa entre humanos, la Madre Maíz y las deidades andinas locales en Queromarca. Unas veces, el maíz es madre y en otras es hija en la persona de la nuera. La Madre Maíz nos cría y cría a algunos seres de la naturaleza y las deidades. Pero también permite que la críen en un ambiente de cariño y respeto.

1 ARRIAGA, Pablo Joseph. (1920 [1620]) *La extirpación de la idolatría en el Perú.* Lima: Horacio H. Urteaga.

Sin embargo, actualmente existe una erosión de esta relación filial-maternal que hace que la crianza del maíz, desde la comprensión andina, tienda a modificarse. Los cambios en el modo andino de relacionarse con el maíz las está generando; principalmente por las exigencias del mercado y el modo de vida urbano moderno. Las últimas generaciones, socializadas en espacios educativos modernizantes, son las portavoces e impulsoras de estos cambios en la comunidad. La pérdida de esta relación maternal-filial con el maíz contribuye, tanto en la comunidad como en otros ámbitos sociales, a la consolidación y la masificación de la separación secular del hombre y la naturaleza, propia del pensamiento moderno. En la actualidad, luego de poco más de doscientos años de consolidado el pensamiento moderno y su brazo operador, la tecnociencia, nos hallamos en una crisis ambiental mundial, a la par de lo social y espiritual. Las bases de estas crisis son la cultura del hiperconsumo a nivel industrial a expensas de la naturaleza, la individualidad autónoma y el desarrollo único basado en el despliegue tecnológico moderno. Hace falta una mirada crítica e intercultural de distintos procesos civilizatorios, tanto locales como foráneos, para promover alternativas de “desarrollos” viables y sostenibles; y/o alternativas del desarrollo en el marco del respeto y el cariño por la vida total. La vida total como opción que supera la centralidad humana equilibrándola al de la naturaleza y las deidades.

El presente texto es un aporte para des-centrar formas de pensamiento basados en verdades, espiritualidades y saberes/conocimientos únicos, que la tradición de occidente moderno trata de implementar en toda sociedad. En ese marco, describe, desde diferentes sentires y vivencias, la crianza de la Madre Maíz en la comunidad de Queromarca, en Cusco-Perú. Para esto la organización del texto sigue la secuencia cíclica espiral del cultivo del maíz, en once partes. La misma se inicia con el origen del maíz; siguen con la semilla del maíz, la conversación con las tierras del maíz y la crianza de las tierras para el maíz, la conversación con el agua, la siembra del maíz, los aporques de las chacras del maíz, las percepciones del cambio climático desde las vivencias del cultivo del maíz, la cosecha del maíz, los caminos del maíz, las bondades de la Madre Maíz y culmina con un pequeño recuento de las fiestas del maíz. La crianza de la Madre Maíz se torna en una vivencia tecnológica que va más allá del egocentrismo humano y la calculadora racionalidad. Es elemental volver a aperturar nuestras mentes y corazones. Tal vez, “con el tiempo, pueda que sigamos o nos hagamos agricultores y nuestra siembra sea escasa”; al decir de una criadora de la *Saramama*.

Elena Pardo Castillo
CEPROSI-Perú

UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA COMUNIDAD DE QUEROMARCA

Tinta es uno de los ocho distritos de la provincia de Canchis, ubicado en la región del Cusco. Limita por el norte con el distrito de Combapata, por el este con el distrito de San Pedro, por el sur y el oeste con el distrito de Yanaoca, y por el oeste con el distrito de Pampamarca. Tinta está ubicado a 3 484 msnm; con una superficie de 79,39 km y una población de 5 528 habitantes (censo de 2007), se encuentra a 113,66 km de la ciudad del Cusco.

La comunidad campesina de Queromarca, pertenece políticamente al distrito de Tinta; cuenta con una extensión territorial de 1 247 hectáreas, se encuentra en la margen izquierda del valle del río Vilcanota, se accede a Queromarca por un puente a la altura del km 120 de la carretera asfaltada Cusco-Sicuani, tomando como referencia al centro ceremonial de Raqchi en el distrito de San Pedro. Limita por el norte con la comunidad de Raqchi, Templo ceremonial de Raqchi (distrito de San Pedro), por el sur con el anexo de Picotayoc (distrito de Tinta), por el oeste con la comunidad de Tinta (distrito de Tinta), y por el este con la comunidad de Pichura (distrito de San Pedro). Según el último censo poblacional, cuenta con un total de 1 206 habitantes, la misma que está organizado en 4 sectores o barrios: Urpaya, Samata, Centro Calasaya, Unión Santa Cruz. Además, cuenta con un anexo: Picotayoc.

La comunidad de Queromarca está ubicada en el piso de valle comprendida entre las regiones Quechua y Suni (3,400 y 3,650 msnm) se ha denominado así a toda la zona que se encuentra entre los valles formados por los ríos Vilcanota y Salcca, siendo esta zona la más baja y plana con mayores aptitudes para el desarrollo de la actividad agrícola. Posee actualmente una agricultura diversificada, con productos típicos de este piso: maíz, habas, trigo, papa, hortalizas, pastos cultivados; y algunos frutales como: durazno, manzano, capulí, etc. Asimismo, se cría animales de las especies: vacunos, ovinos.



Las familias de la comunidad de Queromarca, dedican el mayor número de áreas a la crianza del maíz, por ser el cultivo más importante para la alimentación de la familia y en la crianza de los animales. Por otra parte, poseen una diversidad de maíces de color, con sus respectivos usos y sabidurías de crianza.

EL ORIGEN DEL MAÍZ

El Maíz es uno de los alimentos más transcendentales del mundo andino. Su importancia está demostrada en las tradiciones, mitos y leyendas ancestrales. Es considerado, no solamente como alimento para el cuerpo físico, sino también para el espíritu; porque está presente en el sistema ideológico andino, representado en una de las estrellas que forma la chakana (cruz del sur) *Sara Mamá,* señalado por el cronista Juan Santa Cruz Pachakuti Yamqi Salqamaywa en su dibujo representativo del altar mayor del Qorikancha. Los sacerdotes andinos, y en especial las sacerdotisas, usan los granos de maíz para la lectura del pasado desconocido y los presagios del futuro. En tiempos antiguos, solamente los sabios tenían el patrimonio de la lectura del maíz sagrado. La bebida más importante para los rituales propiciatorios y curativos viene del maíz denominado el "ñawin *Aja*" que es la chicha exclusivamente para los rituales más elevados y curativos. Finalmente, el maíz es símbolo de poder, el champi (cetro de mando) del inka llevaba una mazorca de oro en la parte superior.

Para verificar su importancia, les presentamos la leyenda del origen del maíz recopilado de las narraciones contadas por los maestros de las comunidades altoandinas del Cusco.

Relato basado en el origen del maíz

Basada en las leyendas contadas por los maestros de las comunidades alto andinas de Cusco.

Los antiguos pobladores de los andes se alimentaban de muchas verduras, legumbres, cereales y carnes de animales domésticos que les proporcionaba la Madre tierra. Los ancestros vivían en un mundo de armonía gracias a que eran muy organizados para trabajar en la chacra. Todo lo hacían con el permiso y consentimiento de la Madre tierra, respetando los calendarios agrícolas naturales proporcionados por el Padre Sol y la Madre Luna. Estos últimos eran los

encargados de coordinar las temporadas de lluvia, de estío y la programación de las fechas memorables y festivas durante el año.

Sin embargo, llegó una época de sequías, especialmente para los pueblos de las altas punas donde el frío los castigaba duramente y no tenían suficiente comida para sobrevivir. Estos pueblos se volvieron guerreros. Comenzaron a invadir los valles quechuas pidiéndoles que les proporcionaran cereales para su alimento o que les dejaran ocupar sus tierras.

Los quechuas querían llegar a acuerdos de paz porque la vida se hacía más difícil peleando entre hermanos. Sin embargo, el *inka* ordenó que todos los jóvenes más fuertes de los ayllus, al mando de sus *kurakas*, se organizaran para enrolarse al ejército y hacer frente a los invasores que invadían las mejores tierras de cultivo, en una guerra sin precedentes.

Los jóvenes de todos los ayllus asistieron a la convocatoria del *Inka*, pero en el más noble de los *ayllus* había una pareja de jóvenes enamorados que recientemente se habían jurado amor eterno para formar su hogar y tener niños; a quienes el *inka* y el *kuraka*, recientemente, les habían otorgado un topo de terreno para que allí construyeran su morada y cultivaran la tierra.

–Querida esposa, amada mía, –dijo el joven a su esposa– tengo la responsabilidad de ir a luchar por nuestros *ayllus* y defender nuestras tierras. Todos los jóvenes están yendo y yo también debo ir a enfrentar al enemigo; y quiero que tú me esperes en casa. Yo volveré con la victoria, por la paz de nuestros *ayllus*. Ella asienta resignada y, entre lágrimas, manifiesta su deseo de acompañarle en la jornada violenta.

–Mi esposo, yo debo acompañarte. Cantaremos las *qashuas* para que nuestros *apus* no permitan que los ríos se tiñan de rojo con la sangre de nuestros hermanos. Yo quiero estar cerca de ti para atenderte si es que hieren tu cuerpo.

–No puedes venir conmigo. Yo quiero que te quedes en casa. Me muero si te pasa algo en la guerra, la *cashua* lo harán las *chayñas*. Tú quédate en nuestro *ayllu* cuidando nuestro ganado. Yo volveré triunfante de la guerra–. Y partió el joven guerrero llevando en su alforja algunas piedras protectoras consagradas por su amada para que lo protejan.

La joven quedó intranquila entre el temor que su marido pueda perecer en la guerra y quedar sola sin su amado eterno. Esa misma noche y sin poder dormir, se dirigió a la cocina donde aún se percibía el calor del fogón a leña. Se sentó junto a la hornilla sobre el podio del fogón. Luego tomó un cuchillo fino y sin pensarlo dos veces, se cortó las dos trenzas de su cabellera hermosa para unir sus cabellos negros y largos con los hilos finos de alpaca y se puso a tejer un hermoso *unku* para su amado, de tal manera que sus cabellos mezclados con la suave fibra de *alpaka* quedaran en la parte del tórax para que proteja el corazón del guerrero.

Trabajó dos días sin descanso. Apenas dejaba el tejido para tomar sus alimentos y dormir un poco llevada por el cansancio. Cuando el *unku* estuvo terminado, lo envolvió en su *lliqlla* y preparando su alforja, partió al campo de batalla llevando yerbas medicinales, abrigo y sobre todo su decisión férrea de ayudar a su amado en la guerra.

Al llegar al campo de batalla, se encontró con las *chayñas* que cantaban cánticos de guerra y de piedad detrás de un peñasco para que no les llegara los proyectiles disparados por las hondas. En un momento se unió a ellas cantando las *qashuas* mientras divisaba donde se encontraba su marido. De pronto, logró apartarse de las *chayñas* y pudo ver a su marido en plena lucha cuerpo a cuerpo. Con *makana* en mano iba derribando a un grupo de cinco atacantes que lo asechaban, mientras que de algunos metros de distancia un franco tirador furtivo apuntaba con su arco una terrible flecha contra su amado guerrero. Ella, al darse cuenta, corrió desesperada para prevenir a su esposo Pero al llegar a su lado para avisarle, el arquero ya había lanzado la fatídica flecha que alcanzó a incrustarse en el pecho de la mujer enamorada que mortalmente cayó desfalleciendo ensangrentada sobre el piso. El guerrero, dejando su pelea, abrazó a su amada que llevaba entre sus manos el *unku* tejido con sus cabellos. Y apenas ella pudo decir cuánto lo amaba y alcanzarle el *unku* a su esposo, poco a poco se fue muriendo entre sus brazos. El joven, desesperado, lanzó un grito desgarrador que vertía de lo más profundo de su ser; tan fuerte y tan lastimero que los combatientes dejaron de pelear y el grito seguía sonado entre los cerros que respondían con eco y las *chayñas* cantaban la *qashua* de la muerte. El guerrero lloraba a cantaros y sin consuelo. Todos querían socorrerle, pero no permitía que nadie se acerque a su cuadro de dolor. Sobre el cadáver inerme de su mujer caían sus lágrimas junto a la flecha incrustada en su pecho.

La guerra se fue paralizando, pero el guerrero no dejaba de llorar sobre el cuerpo de su amada. Los guerreros decidieron marcharse. La mujer era hija predilecta de la Madre tierra, la única víctima femenina que moría como si se tratara de la misma *Pachamama* atacada por la guerra injusta. Finalmente, el campo quedó vacío con sus huellas de sangre, los muertos ya fueron recogidos por los *ayllus*, pero el joven no quería retirarse de su amada ni que nadie la tocara. Allí se quedó llorando todo el día y toda la noche, en el cielo la luna y las estrellas titilaban de tristeza y el *chukichinchay* le pedía a la madre Luna que hablara con el Sol para que tenga misericordia con sus hijos. Al amanecer, el padre Sol tenía un plan resuelto, durante la noche la *Pachamama* ya había cubierto todo el cuerpo de la *ñusta*. Solo quedaba la flecha erguida hacia el sol, mientras el guerrero no dejaba de llorar y sus lágrimas formaban un charco junto a su amada. El Sol apareció entre los cerros con su fulgurante luz. De pronto, la flecha se tornó verde y frente a los ojos del guerrero comenzó a crecer y a crecer. Él no dejaba de llorar. De pronto, de la flecha comenzaron a salir unas hojas largar como brazos que con el viento rosaban el cuerpo y rostro del guerrero. No podía creerlo, se frotaba los ojos. Se puso a acariciar la flecha en vez de odiarla y las hojas largas no dejaban de acariciarle. Se paró sobre la planta y de súbito comenzó a aparecer un fruto

entre el tallo y las hojas. El sol ya estaba en el cenit y el fruto se engrosaba más y más. El hombre acariciaba el fruto y entre tanto aparecieron en la parte superior los cabellos de su amada (pero con los colores del sol) que hermosos volaban con el viento. Él no podía creerlo. Escarbó el suelo y su amada ya no estaba debajo de la tierra, levantó los ojos y el fruto abrió sus hojitas como pancas y apareció la sonrisa de su amada con sus dientes blancos que le decían: "Ya no sufras por mí, amado esposo, ahora soy eterna, el padre sol me otorgó la vida para estar contigo para siempre y proporcionar tanta comida para que los hermanos ya no vuelvan a pelearse nunca y siempre sea paz en nuestros valles..." El guerrero cayó desmayado de emoción. Pero al despertar se había convertido en un hermoso pájaro que nunca más se separaría de su amada. Luego el Sol llamó al *Inka* y le ordenó cultivar la nueva planta que del amor había nacido y que en adelante serviría de alimento para todo el mundo y ya no tendrían que pelearse jamás.

–Que los hombres se alimenten del amor –dijo el padre Sol– la planta llevará el nombre de la *ñusta*: "*Sara*" ha de llamarse, y el guerrero vivirá eternamente con ella y llevará por nombre "*Sarapoqochi*". Tendrá por tarea hacer madurar a *Sara* y limpiará sus espigas. También podrán alimentarse del tronco de *Sara*, que tiene el sabor dulce de las lágrimas del guerrero para que nunca se olviden del suceso y ya no se peleen entre hermanos.

Y así es como nació el maíz entre los hombres.

Númitor Hidalgo.
Cusco - Perú



LAS SEMILLAS DE LA MADRE MAÍZ

La aparición del maíz en el pueblo de Tinta y sus comunidades se ha grabado en la memoria colectiva de sus pobladores; es así que Braulio Laura relata en "Las jóvenes que se quedaron", cómo llegó esta semilla por estos lares:

> Podrían haber llegado, dice, tres mujeres jóvenes. La una tenía el cabello rubio, la otra, el cabello negro… Por eso, los maíces serían *wayra*, *t'ika* y *paraqay*.
>
> Dicen, que los maíces vendrían de la parte baja de esta región. Entonces, las jóvenes, vinieron de las partes bajas.
>
> En Tinta, estas jóvenes, fueron encerradas en la comisaría. Así me contaron. De este modo se quedaron aquí. Por eso, dice, que el maíz crece muy bien en esta zona. Antes no crecía tanto.
>
> Así me contó mi abuelito.

Las variedades de maíz que existen descienden de estas personas; en este caso, mujeres. En la visión de los pueblos andinos y amazónicos, todo lo que existe en el mundo descienden de personas como nosotros. En ese marco, el mundo andino es un mundo personificado.

Las semillas también son personas y, como tal, viven en la comunidad. Estas personas, con sus ánimas, permiten la regeneración de la vida. El maíz, en este caso es madre y deidad.

La ayuda de las deidades en el asemillamiento

La comunidad natural en los Andes lo conforman las personas, las deidades y la naturaleza. El devenir de la vida exige la concurrencia de estos seres, en ayuda mutua, en lugares/tiempo de comunión y consenso. El lugar/tiempo de la actividad del asemillamiento del maíz no está exento de esta concurrencia ritual.

> Ese día, en primer lugar, la señora invoca a los *Apu*, a la Madre Tierra y al Sol, ofrendando hojas de coca. En esa invocación pide permiso para preparar las semillas del maíz. También peticiona el tener semillas fértiles para una buena

producción. Luego, todos mastican coca y se quitan las ojotas. De este modo entran al troje o granero donde se encuentra guardado el maíz.

Hoy en día, desde hace unos 20 años atrás, solo han cambiado algunas costumbres. La forma de seleccionar y escoger las semillas se sigue realizando de la misma forma. Esto es con mucho cariño y respeto a la Madre Semilla o la Mamá Maíz. Este proceso se hace en medio del sahumado del granero y las ofrendas de hojas de coca a las deidades. (Bárbara Condori Lazaro)

Mi suegra, antes escogía la semilla de maíz en la fiesta de natividad (08 de setiembre). Escoge mazorcas de maíz con granos llenos. Los pone en una manta con la cabeza "mirando" hacia la salida del sol. Hecha chichita y florea la semilla. Luego, guarda la semilla en costalillos. Para sembrar, desgrana la parte central de la mazorca y deja los granos de la base y la cabeza. (Mercedes Quispe)

El cariño y el respeto, en un espacio recíproco, es el eje ético que rige la vida en los Andes. Esta forma de relación es necesaria al ser un mundo de personalidades equivalentes, no independientes, ni aisladas, que regeneran la vida en marcos de reciprocidad permanente. Este es el espíritu y el sentimiento que acompaña a la parte "técnica" del proceso de asemillamiento del maíz.

El asemillamiento

El asemillamiento es una de las fases que componen el ciclo espiral de regeneración o la crianza del maíz. En este proceso se despliegan saberes técnicos ancestrales que permiten la crianza del maíz en armonía con el entorno espiritual y natural.

Para la siembra escogemos, con cariño y respeto, mazorcas que tienen surcos rectos. Esas serán las semillas para la siembra. Entonces, las guardamos con cariño en un "nido" de paja en el troje.

Existe el ánima del maíz; por eso, se le invita con mucho cariño chicha. El ánima del maíz no debe perderse, debe quedarse en casa.

Antes, la semilla del maíz la preparaban faltando [algunas] semanas para la siembra. En especial, las señoras eran las indicadas en seleccionar y preparar las semillas. [Para eso] sacan del troje una cantidad de mazorcas de maíz. Los llevan al patio o a un lugar abierto. Ahí se escogen las semillas. Los criterios de selección son: surcos o "hileras" rectas, bien maduras, granos grandes, bonitos colores, resistentes a las inclemencias del tiempo, sanos, sin "amarilleo" en la base de los granos, etc.



Estas mazorcas son escogidas y en una manta de telar, con mucho cuidado, se empiezan a desgranar. Primero se desgrana la parte de la cabeza a un lado y la base de la mazorca para los pollos u

otros animales. Estos granos no son maduros y son poco fértiles. Los granos de la parte media de la mazorca son sanos y sin amarilleo. Estos son desgranados para semilla. Se lo pone, dándole besos, en una manta, con mucho cariño.

[Antes], la semilla preparada era de diferentes colores. Todo mezcladito. Luego de preparar las semillas se guardaba en un costal de telar, para después, llevarlo a la chacra a sembrar.

Poco a poco, en cada familia ahora se seleccionan las semillas clasificadas por colores. Esto se debe a la intervención de los técnicos del Ministerio de Agricultura. Ellos sustentan que los maíces se deben cultivar por variedades y colores separados para que no se degeneren. Este aporte técnico, de alguna manera, aumentó la producción y también tuvo acogida en el mercado. Es así, la mayoría de las personas, ahora ya seleccionan sus semillas por variedades y colores. Son pocas las familias que aún siguen como antes. (Bárbara Condori Lázaro)

El saber técnico de la mujer y la participación plena y ritual en ciertos preparativos del asemillamiento del maíz es relevante. Por otro lado, el cariño y el respeto son actitudes inmanentes en el despliegue tecnológico del asemillamiento. Estas son cualidades de la no objetivación del mundo y la naturaleza en la comprensión andina local.

Las semillas del maíz son aquellas que tienen el germen completo. Esto es para que germine. Son los maíces más bonitos y maduritos. No pueden ser los amarillentos, los arrugados, ni los menudos. La semilla debe ser lo mejor. La semilla no se selecciona en el momento de la cosecha. En el tiempo de siembra es donde se asemilla. Nosotros los guardamos en mazorcas. (Sabina Espirilla)

Las semillas no son todos los granos desgranados de la mazorca. Los granos de las dos filas de la parte inferior de la mazorca se desgranan aparte. Estos granos no son buenos para semilla. Para la semilla se debe desgranar los granos de la parte central. Los granos que están en la cabeza de la mazorca tampoco son buenos. Así se desgrana. No todo de manera común. (Mariano Champi)

Las semillas las sacamos de nuestra propia cosecha de maíz. Los maíces de "primera" o de calidad son escogidos. Si estas semillas son sembradas por tres años seguidos y, en otros casos, cuatro años, entonces ya se están "cansando" y solo dan granos pequeños:

–Cambiemos de semilla –decimos.

–Solo están dando granos pequeños.

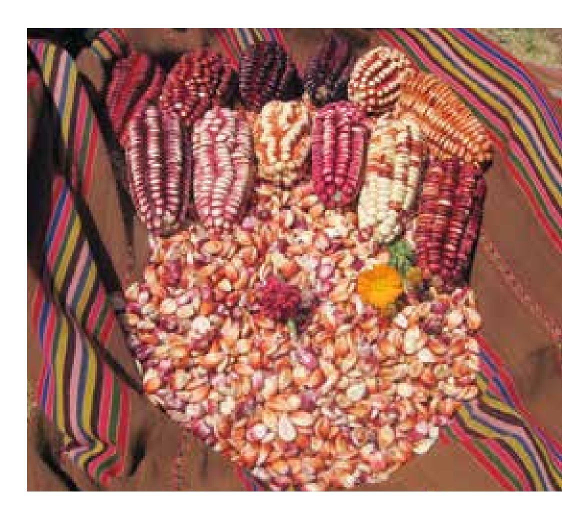
Entonces, compramos otra semilla buena. Esta semilla también dura tres años, luego es cambiada por otro. Así es como hacemos. (Pascuala Ccahuantico Espirilla)



De acuerdo a que tengas tiempo, en algún mes, cuando termines de hacer la era, en ese tiempo debes seleccionar; ahora no, cuando hay mucho que hacer. No puedes desgranar de cualquier manera porque la semilla brota cual cielo poco estrellado o

solo unos pocos. Incluso con gusanos. Por eso, cuando se tiene tiempo se desgrana con sosiego; entonces, sale bonito y bien parejito. (Cirilo Ccahuantico)

Después de deshojar el maíz los elegimos con cuidado. Los que tienen un buen germen es lo principal para germinar. Los hacemos secar en el tendal. Por las noches los tapamos con costales o mantas para que la helada no les afecte. En el día los destapamos. Entonces, cuando ya este bien seco, los guardamos preciadamente. Para que sequen bien los guardamos aparte; los ponemos en el segundo piso o en los balcones diciendo que es para las semillas. (Gabino Espinoza Quispe)



Al momento de sacar las mazorcas de sus cañas, puestas a secar en el arco, los amontonamos de lugar en lugar. Luego, seleccionándolos los guardamos en el segundo piso de las casas o en el tendal. Son separadas para que se sequen más. Los que están en el tendal, una vez amontonados, los tapamos para que la helada no queme las semillas. Si dejamos que el calor del sol o el frío de la helada coja los hollejitos, estos no germinarán; y no todas las semillas brotarán. Por eso los entramos a la casa para que se sequen. Algunos los ponen en el segundo piso y otros solo en el tendal.

Los que hacen secar en el segundo piso de la casa, los seleccionan: los granos grandes a un lado y a otro los pequeños para nuestra comida. Las semillas serán los mejores granos planitos. De las mazorcas, separamos los granos de su base y su cabeza. De lo que queda escogemos, mirando bien sus "ojitos", la semilla. (Melchor Huillca)

Tenemos que seleccionar los granos grandes del maíz blanco o del maíz amarillo para la semilla. Así, lo sembramos, lo ponemos en el vientre de la Madre Tierra. Luego, por la tarde, después de entregar las semillas cantamos bonito y con cariño el *yarawi*; diciendo que fue entregado al cabildo, a la Santa Tierra. Así es, en nuestra costumbre.

Con anticipación, la semilla fue seleccionada. Los granos bonitos y grandes. Estos fueron sacados de los troje. Son granos grandes, planitos, aquellos que tienen "ojos bonitos". Viendo esas cosas se los selecciona. Estas mazorcas seleccionados son desgranados con cariño. De esto se selecciona la semilla. Así es, en nuestra siembra. (Luciano Colque)

Al guardar las mazorcas los asemillamos el 5 de agosto en la fiesta de la virgen de las Nieves. Ese día tenemos que sacar la semilla. Los granos de la base de la mazorca lo sacamos aparte, eso no se siembra. Los granos de la parte central los sacamos a otro lado para semilla con sumo cuidado; a veces están malogrados, eso lo ponemos aparte. Los granos de la cabeza lo sacamos a otra parte.

En el mes de junio cosechamos. Luego de deshojar el maíz, escogemos las mejores mazorcas, los más maduros y los que tienen surcos rectos. Los seleccionamos para secarlos volteándolos continuamente. Si no los volteamos el sol los amarillea un solo lado y no la parte inferior. Entonces tenemos que voltearlos para que no se malogren. Cada dos días los volteamos; para que el sol los seque



parejo los volteamos en un lugar aparte. Los maíces para consumo están en otro lugar.

En el mes de junio deshojamos el maíz. A medida que deshojamos vamos viendo las mazorcas aptas para la semilla. Los maduritos los escogemos a otro ladito. Los más grandes y maduros los escogemos para la semilla y los entramos al troje.

Algunas veces, cuando el maíz todavía está en los arcos, pueda que la lluvia los moje. En ciertos años la lluvia se adelanta cuando todavía no los deshojamos. El agua penetra a las mazorcas y malogra los granos. Lo escogemos uno por uno y lo colocamos a otro lado al momento de desgranar. No sirven para semilla. El agua penetra a los granos y pudre su germen; entonces, el maíz se torna amarillo. Estos maíces no germinan puesto que su hollejito (germen) está podrido. (Indalecio Orue Ccasa)

Se hacía secar en el corral llamado tendal. Ahí se escogía la semilla. No se dejaba ver con el sol ni con la helada. La semilla tiene su secreto en su marlo. Si algunos están amarillos no sirven para la semilla. (Constantina Manya Paz)

El saber ancestral del asemillamiento se expresa en las diversas técnicas y criterios que se ponen en juego en este proceso. Un aspecto que subyace a este despliegue tecnológico es el cariño y el respeto. En ese marco los criterios de selección y el tiempo/lugar de asemillar son importantes. A esto se agrega los tiempos/lugar de permanencia y cambio de semilla. Como nos damos cuenta es todo un despliegue de saber técnico en un marco de cariño y respeto entre personas más allá de la lógica racional. Sin embargo, se percibe la erosión de la crianza diversa ancestral del maíz por un cultivo selectivo comercial actual. Esta es una evidencia de la influencia del mercado moderno sobre la base de los patrones de consumo urbano actual en la regeneración de la vida en el Ande.

La crianza de la diversidad: variedad de semillas del maíz

La cultura andina, entre sus cualidades, es criadora de la diversidad. En el caso de la crianza del maíz en Queromarca, esta diversidad se refleja en la variedad de semillas a cultivar. Los testimonios dan cuenta de ello.

Hoy en día se selecciona la semilla tomando en cuenta las siguiente variedades: maíz blanco grande, maíz blanco estaquilla, maíz *t'ika*, maíz amarillo, maíz *ququ* o pecho de paloma, maíz *yanara* (morado), maíz *ch'iqchi*, maíz *ch'ullpi*, etc. Estas semillas se preparan pensando en las diferentes épocas de siembra. Es decir, las semillas blancas grandes y *ch'ullpi* para la siembra temprana (*maway*) en el mes de agosto y la primera y segunda semana de setiembre; la semilla blanca estaquilla, la semilla *t'ika*, *yanara* (morado) y *ch'iqchi* para la siembra intermedia, entre la tercera y cuarta semana de setiembre y la semilla *saqsa* y el amarillo para la siembra tardía, entre la primera, segunda y tercera semana de octubre. Esto también depende del tipo de terreno. (Bárbara Condori Lazaro)

Todos los años sembraban maíz. Los maíces eran multicolores. Estaban los rojos, *ch'iqchi*, *saqsa*, *ququ* o pecho de paloma, *wayra*, *t'ika*, *qhaha*, *yanara* o morado, amarillo o *q'illu*, *misa*, etc. (Margarita Mamani Taypi)

Después se deshoja el maíz. Ahí se escoge las variedades de maíz. Se separa y se hace secar. Ahí se encuentra el maíz amarillo, el maíz *ququtu*, el maíz *wayra*, el maíz *t'ika* y el maíz blanco o cholo. Estos maíces son de antes. Ahora último ya apareció el maíz blanco grande o *paraqay*. (Simona Ccahuantico)

No solo germinan los de su clase, sino de toda clase. Por eso, sembramos semillas de maíz *kuti*, de maíz *t'ika*, de maíz *misa* y de maíz *wayra*.



La chacra también está bien organizada. De una variedad como la blanca no pueden madurar todas las variedades. Debe ser seleccionado o combinado con quínuitas, con habitas. Así siempre sembramos, por eso el maíz es bonito. (Gabino Espinoza Quispe)

Antes existían las semillas de las variedades de maíz blanco y de la llamada *uwina*. Por eso, la semilla *paraqay* es nuestra blanca y la *uwina* es nuestro maíz amarillo. (Luciano Colque)

Nosotros seleccionamos el maíz blanco. Le decimos "mamá blanca". Luego, el moteado, el amarillo, el rojo y el *t'ika*. De esos tipos de maíz obtenemos sus semillas. En el mes de junio los desgranamos y los seleccionamos. A un lado el rojo, a otro el amarillo, a otro el blanco y a otro el *t'ika*. Así seleccionado los guardamos en el troje, no está mezclado. (Indalecio Orue Ccasa)

El maíz *phuru* es bien bonito. Todo su cuerpito está bien arropadito. Yo nomás tengo esa variedad. Mi padre fallecido Don Espinoza de dónde lo habrá traído, del valle. Ese maicito lo tengo hasta ahora. Nadie tiene ese maíz *phuru*. Es otra clase. Existe en blanco, en rojo, en todos los colores. (Dominga Espinoza Vda. de Paz)

La crianza de la diversidad y la variabilidad de las semillas de maíz son evidentes desde dos tipos de sus usos: la primera, para la alimentación diversa de humanos y algunos animales expresadas en estas diez variedades conocidas (blanco grande, blanco estaquilla, *t'ika* o jaspeado rojiblanco, amarillo, *ququ* o pecho de paloma, morado, *ch'iqchi*, *ch'ullpi* y rojo); la segunda, que manifiesta la crianza de la diversidad de maíces para las deidades andinas, la salud humana y de algunos animales (maíz *wayra*, *q'aqya*, *misa* y el *kuti*). La crianza diversa del maíz se complementa con el cultivo asociado de la quinua y las habas.

Otro aspecto importante de esta crianza diversa del maíz se refiere a la conversación que cada variedad de semilla tiene con el clima del entorno y las tierras de cultivo. La cualidad de este saber técnico es diverso, por cuanto conversa con tres periodos de tiempo: temprano, medio y tardío; según la variedad de semilla

y en relación con las tierras de cultivo. Esta es una clara evidencia de la naturaleza del saber andino criadora de la diversidad.

Las deidades también tienen sus semillas especiales. En la comprensión andina de la crianza de la vida, cada ser es importante por cuanto depende y es dependiente de otra.

Las semillas de maíz de las deidades

La crianza de la diversidad del maíz, como vimos anteriormente, no solo se reduce a variedades para la alimentación humana; sino también tiene que ver con el cultivo de maíz para las deidades. Las deidades también tienen sus pequeñas chacritas con maíces de su agrado.

> Solemos poner semillas de maíz *kuti*, maíz *t'ika*, maíz *misa* y maíz *wayra*. También los sembramos siempre. Escogemos el llamado maíz del rayo (*q'aqya*) y el maíz llamado vino. Esos son para la Madre Tierra y el asperjado ritual. Ponemos todas las semillas de modo completo, también para ser servidas a la Madre Tierra. (Gabino Espinoza Quispe)

> El maíz rojo o el *t'ika* siempre lo sembramos junto al maíz blanco, sea para semilla o para despacho a la Madre Tierra. Esos maíces los escogemos al terminar el deshoje y los guardamos. Los guardamos al terminar de deshojar con su respectivo marlo. No lo desgranamos. Está amarrado y colgado en su propio marlo. (Gregorio Ccahuantico)

Las variedades rituales de maíz vino y *q'aqya* (rayo) son específicamente para ser ofrendadas a la Madre Tierra en situaciones especiales. Los maíces *kuti*, *misa* y *wayra* son mayormente usados en la salud humana y de algunos animales con la intermediación de las deidades andinas. La crianza de la diversidad sigue siendo el eje de la convivencia entre humanos, naturales y deidades.

Sin embargo, las prácticas de crianza de la diversidad están siendo fuertemente erosionadas por la presión que ejerce el consumo externo urbano. Este es el caso de la hegemonía del maíz blanco.

La hegemonía del maíz blanco grande: El *paraqay*

La influencia del mercado y el consumo selectivo, especialmente urbano, viene afectando la crianza de la diversidad. Esta tendencia a satisfacer la demanda de consumo urbano está generando el monocultivo comercial de una sola variedad de maíz.

> Algunos agricultores todavía tienen maíz *ququ* o pecho de paloma. El maíz amarillo es escaso, ya casi no se encuentra. El maíz *uqi* o paloma todavía se encuentra y algunos aún lo siembran. Ahora los precios del maíz blanco son altos. Es ese maíz el que se cultiva más. Antes, los maíces de colores eran comunes, no como ahora. El maíz rojo era lindo, ahora este maíz es escaso. Ahora siembran más el maíz blanco. (Mariano Champi)

Ahora seleccionamos más la semilla del maíz blanco, por tener mayor valor en el mercado. (Luciano Colque)



Yo siembro maíz blanco. No hay semilla de maíz amarillo. Se perdió la semilla del maíz amarillo. Había buena semilla de maíz amarillo. En tamales o en mote era dulce. Ese nuestro maíz se perdió, ya no existe como sembramos solo el maíz blanco. El maíz rojo todavía existe. Este año no tengo ni ese maíz rojo. Entonces, sembré solo maíz blanco. (Sabina Espirilla)

Sembramos solo maíz blanco para venderlo en el mercado, para el comercio. Últimamente se está vendiendo en choclos tiernos. El maíz estaquillado cuesta barato. La semilla grande y plana, de la parte baja, da bien para el mercado. Por eso sembramos esa variedad. El maíz estaquillado y el amarillo no son fácilmente comprados por la gente. El maíz blanco grande sí lo compran, por eso es que cambiamos. (Gregorio Ccahuantico)

Antes sabíamos desgranar mazorcas de maíz *phuru*, *misa*, *kuti* y *t'ika*. Como los que tienen plata no quieren, ahora solo sembramos el maíz blanco. Al momento de estar desgranando los maíces de colores mi nuera me llamó la atención:

–¡Para qué sacas semillas de esos maíces! ¿Acaso tienes hijos para que coman tostado de maíz? ¿Acaso los quieren en la venta? ¡El maíz de color es muy barato!

Por eso ya no asemillé. Solo puse dos o tres semillas de maíz *phuru*, *misa* y *wayra*. (Dominga Espinoza Vda. de Paz)

La presión del mercado por una predilección urbana e industrial expresada, en este caso, por el monocultivo del maíz blanco grande, es evidente en los agricultores de Queromarca. Esta presión se ve compensada con los mejores precios que logra esta variedad. Sin embargo, esta situación está generando el abandono progresivo de otras variedades de maíz que va en detrimento de la crianza de la diversidad y la suficiencia alimentaria local no solo humana.

La semilla del maíz, como persona delicada que es, requiere de cariño y respeto. Las personas criadoras del maíz en la comunidad aún toman en cuenta ciertas medidas.

El guardado cariñoso de las semillas

La semillas, junto con los otros maíces para diversos fines, son guardados en los trojes u otros contenedores en un clima de cariño y respeto. Esta actividad requiere de una relación ritual, con mediación de las deidades andinas, entre hombre y naturaleza.



Algunos, sahumándolos bonito con incienso, lo guardan en costales. Otros, tienen trojes, entonces los guardan ahí. Yo tengo solo cajones. En uno está el maíz desgranado de calidad regular y con precio regular para venderlo rápidamente. La semilla está en otro cajón para que la rata no la malogre, ni se coma el ratón. Los granos pequeños de maíz, para que nosotros nos lo comamos en familia, los guardamos en varios cajones. (Melchor Huillca)

En la festividad de la Virgen Natividad se asperjaba ritualmente chicha a los troje y se floreaba. Ahora, ya no existen los troje, los guardan en costales de plástico. Se sahuma con incienso al momento de ingresarlo a la casa. Se lo sahuma bonito. (Presentación Ccasa)

Después de 15 días se guarda en un troje. A un lado la semilla y el resto a otro lado, "laymiendo" bien. Cuando se termina de guardar se está contento y feliz. Se celebra por guardarlos en sus troje. (Carlota Champi)

En el lugar donde los hacemos secar los sahumamos. En medio de la humareda lo entramos al troje. Una vez adentro en medio de nuestra despensa, al maíz, lo seguimos sahumando:

–¡Vente! ¡Vente! –diciendo.

–Nos durarás muchos años.

Lo sahumamos con incienso sobre brasas de bosta. Eso es lo que huele al interior de nuestras despensas. Como en la despensa están todos nuestros alimentos, entonces es como si los sahumáramos a todos. (Indalecio Orue Ccasa)

La semilla lo guardamos con hojas *k'intu* de coca y flores. Solo la mujer puede guardarlo, los varones no pueden hacer eso. (Victoria Espirilla Quispe)

Sin duda que el uso de los troje como contenedor tradicional del maíz se está perdiendo. Sin embargo, continúa el sentido de cariño y respeto por la semilla y los otros granos clasificados de maíz. En ese sentido, la sahumación del maíz con incienso nuevamente nos recuerda el cuidado cariñoso de su ánima personal, con mediación de las deidades, en un clima "cálido" y protegido. A esto se agrega la asperjación ritual, a los contenedores del maíz, con chicha. En consecuencia, el marco general de este relacionamiento de personas, semillas y deidades, es festivo y celebrativo. Esta es otra cualidad de la convivencia andina que va más allá de una "fría" producción y sentido utilitario.

Las semillas, cual persona desde la comprensión andina, se cansan. Entonces, es tiempo de "refrescarlas" para que sigan cumpliendo su labor de regenerar la vida en los Andes.

El tiempo de guardado de las semillas

Las semillas del maíz, guardadas en los troje, deben ser cuidadas y protegidas para que duren algunos años. De esto depende su regeneración y la vida en la comunidad.

> Nosotros guardamos las semillas solo por dos años, no más tiempo. Si se guarda más tiempo se podría malograr. En dos años todavía está bien. Por eso, sembramos la semilla del año anterior. Si sembramos más granitos de semilla brota bien. (Victoria Espirilla Quispe)

> La semilla de maíz, ya seleccionada, se puede guardar hasta por tres años. Solo se debe cuidar de la polilla y la humedad. En caso que la cosecha fracase o lo "queme" la helada, la semilla guardada se usa al año siguiente.

> Algunas semillas solo duran un año. Cuando se guarda dos o tres años, una especie de "polvillo" entra a sus hollejitos; entonces, esas semillas no germinan. El peso de la semilla también baja. (Bárbara Condori)

La semilla del maíz puede ser guardada entre dos y tres años, no más. En esa medida, en la siembra se utiliza la semilla del año anterior y se guarda la semilla nueva. De este modo, se puede superar algunas dificultades en las cosechas. Los cuidados que se le debe priorizar van referidas a las polillas y la humedad.

La variabilidad de las semillas del maíz en la comunidad de Queromarca hace que la crianza de la diversidad se incremente. Esta variabilidad, desde la comprensión andina, no es vista como degeneración, sino más bien como una expresión espontánea de la vida en diversidad de la naturaleza.

La variabilidad de las semillas del maíz

Las semillas, en el marco de la crianza andina del maíz, al modificar su apariencia, en el transcurso del tiempo, son sentidas como expresión e interrelación de la naturaleza. Esta variabilidad del maíz, en el caso de la comunidad de Queromarca, es percibida claramente.

> Entonces, se convirtió a maíz blanco. Las semillas, conforme pasan los años, se tornan a maíz blanco. (Ubaldina Gutierrez Mamani)

> Antes, solo crecía el maíz amarillo. Para qué mentiría como mayor que soy. Ahora, no sé cómo, a medida que sembramos y sembramos bonito, el maíz blanco apareció. (Sabina Espirilla)

> Si mezclas las semillas de maíz estaquillado y blanco, entonces todo se vuelve cholo blanco. No se mezcla, se vuelve cholo blanco. Esa no es la variedad natural del maíz blanco. No lo sembramos mezclado. Lo sembramos separado: a un lado el maíz estaquillado y en otro el maíz blanco grande. Si sembramos el maíz blanco con el *t'ika*, entonces se vuelve blanco. Si, en las chacras de al lado siembran maíces de colores y en tu chacra maíz blanco, dicen que el viento, al mover a las plantas, trae el color y en la chacra de maíz blanco aparecen maíces de colores. (Victoria Pumachoque)

La variabilidad percibida con mayor claridad es con relación a la aparición del maíz de la variedad blanca. Se señala que a medida que pasan los años, las variedades de semillas de colores, tienden a tornarse en la variedad blanca. Sin embargo, la forma de mantener las variedades de colores es sembrándolos separadamente. Ni así se puede garantizar la conservación de las variedades. Es el viento que trae los colores y los esparce por las sementeras del maíz generando la variabilidad de las semillas.

La cultura pedagógica local también está presente promoviendo el aprendizaje de estos saberes por generaciones posteriores.

El aprendizaje intergeneracional del asemillamiento

La regeneración de la vida en los Andes es impulsado de modo intergeneracional e intergénero mediado por las deidades. El clima social continúa siendo el del cariño y el del respeto con matices rituales y sagrados en comunidad con la naturaleza.

> El asemillamiento lo inicia una mujer. Después, nosotros también lo podemos hacer; pero, masticando coca y asperjando chicha. Así siempre lo hacemos. Por eso, hasta nuestros hijos, para que sepan, nos ven. Siempre nos ayudan:
>
> –Así tú también harás. Así lo harás –diciéndoles.
>
> Porque si solo nosotros lo haríamos no podríamos avanzar. Nuestros hijos nos ayudan. De este modo nuestros hijos también aprenden. (Indalecio Orue Ccasa)

> Al desgranarlos para semilla los granos del "ápice y su base" los sacamos a un lado. Siempre nos fijamos si sus gérmenes están enteritos y bien formaditos. Eso lo escogemos para semilla. Nosotros, los campesinos, sabemos esto desde nuestros tatarabuelos y tatarabuelas y nuestros padres. Nos enseñaron:
>
> –Así se hace.
>
> Entonces los hijos, de igual manera. Nosotros lo hacemos. (Gabino Espinoza Quispe)

El aprendizaje de los niños y niñas se da en un marco de cariño y respeto. Es una especie de aprendizaje ligado al devenir de la práctica de la crianza del maíz, pero con sentido de compromiso. Este aprendizaje se ve fortalecido desde un marco ético y moral a través de la invocación a las deidades y sus ofrendas.

Las semillas tienen diversos tiempos de crianza en las chacras. Este tiempo varía según la variedad criada.

Las variedades del maíz y la diversidad de los tiempos de siembra y maduración

A pesar del cultivo comercial del maíz blanco las otras variedades de semillas todavía se crían en la comunidad de Queromarca. La crianza de las variedades de maíz está relacionada con el tiempo de maduración. Este saber se da en un marco de relación filial con el maíz.

> Estas semillas se preparan pensando en las diferentes épocas de siembra. Es decir, las semillas blancas grandes y *ch'ullpi* para la siembra temprana (*maway*) del mes de agosto y la primera y segunda semana de setiembre; la semilla blanca estaquilla, la semilla *t'ika*, *yanara* y *ch'iqchi* para la siembra media, entre la tercera y cuarta semana de setiembre, y la semilla *saqsa* o *ququ* y el amarillo, para la siembra tardía entre la primera, segunda y tercera semana de octubre. Esto también depende del tipo de terreno. (Bárbara Condori Lazaro)
>
> El maíz blanco madura en 6 meses, el maíz *ququ* madura en 4 meses y el maíz rojo y amarillo es resistente a la helada. (María Mendoza Mamani)
>
> El maíz pecho de paloma tiene una madurez rápida, pero da mazorcas pequeñitas. (Juana Ccasa Mamani)
>
> Ahora siembran maíz blanco, también maíz, que llaman, pecho de paloma. Este maíz pecho de paloma tiene una rápida madurez. Después, el maíz amarillo, dicen, que también tiene una rápida madurez. Este es dulcecito cuando tierno. Yo compré maíz pecho de paloma:
>
> –Este maíz madura rápidito (Ubaldina Gutierrez Mamani)
>
> El maíz amarillo se siembra en el tiempo de Todos los Santos a fines de octubre y madura fácilmente. El maíz blanco es la semilla de la gran siembra o siembra mayor. (Sabina Espirilla)

La crianza de la diversidad de maíces requiere de la conversación con la diversidad de tiempos/lugar de siembra y cosecha. Esta crianza de la diversidad está relacionada con la suficiencia alimentaria que la comunidad trata de implementar. Existen algunas variedades de maduración temprana (precoz), otras de maduración intermedia y otras de maduración tardía. Tomando en cuenta este saber es que se siembra en la comunidad.

Sin embargo, la crianza de la diversidad de maíces tiene que estar también relacionada con la conversación con las diferentes tierras de la comunidad.

DIVERSIDAD DE MAÍCES DE QUEROMARCA



CHULLPI AMARILLO

Maíz de periodo vegetativo largo. Se siembra desde mediados de agosto hasta fines de setiembre, prospera en terrenos cercanos a la puerta de las casas. Se siembra entre dos variedades de periodo largo, para protegerlo de la helada.

Se consume especialmente tostado.



ESTAQUILLADO BLANCO

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Se siembra de setiembre a octubre. Prospera con la lluvia.

Se consume como cancha, mote, harina, pelado y para ofrendar a la Pachamama.



ESTAQUILLADO PANTY

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Se siembra de setiembre a octubre. Prospera en terrenos franco-arcillosos y en trrenos de secano, con la lluvia.

Se consume tostado, en harina y choclo.



YANARA

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Se siembra de setiembre a octubre. Prospera en terrenos denominados del solar, ubicadas en la puerta de la casa que contenga mucha materia orgánica.

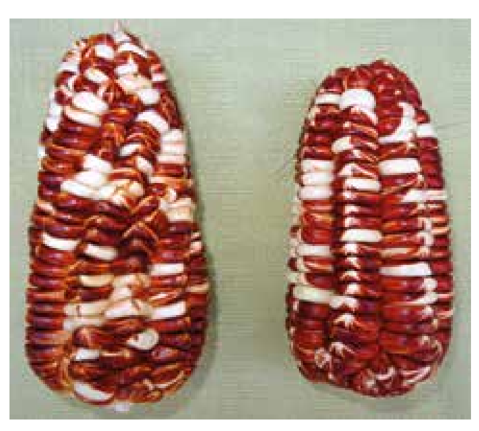
Se consume en tostado, choclo y mote.



KULLY

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Se siembra de setiembre a octubre. Prospera al contorno de las casas, en tierras negras que contengan abundante materia orgánica y cuenten con riego.

Se utiliza en la elaboración de la chicha morada.



MESTIZA PUKA

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Se siembra de setiembre a octubre. Prospera en terrenos con buena materia orgánica, es tolerante a sequías y heladas.

Se consume en mote, choclo. Se usa en ofrendas rituales a la *pachamama* y a los *Apus* pidiendo procreación de las crianzas.



MESTIZA T`IKA

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Se siembra de setiembre a octubre: Prospera en terreno franco-arcilloso y arenoso. Variedad tolerante a sequía y heladas.

Se consume en mote, choclo, humitas y tostado.



OQHE

Maíz precoz, se siembra a partir de la primera semana de octubre. Prospera en terrenos franco-arcilloso y arenoso, y en temporada de lluvias.

Se consume tostado y en choclo. Se almacena en mazorcas para que no pierda el sabor.



PANTY PARU

Maíz de periodo corto de maduración (precoz). Se siembra asociado a otras variedades de color. Prospera en terreno franco-arcilloso, en temporada de lluvias.

Se consume en mote y choclo. Se usa en los rituales a la *pachamama*, para hacer la casa.



PARAQAY

Maíz de periodo vegetativo largo. Se siembra de mediados de agosto a setiembre, en terrenos negros.

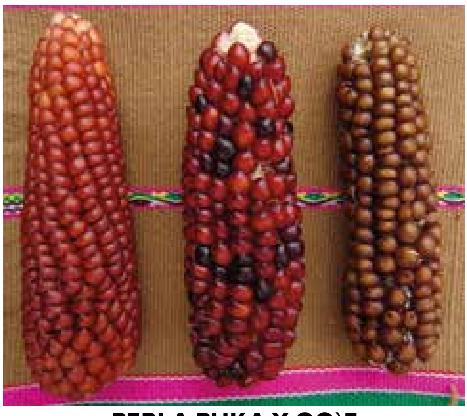
Se consume en mote, tostado, pelado; en humitas, tamales, chochoqa (harina). Se usa en los rituales a la *pachamama, en* agosto, y en los carnavales; para ello se elige mazorcas con doce hileras rectas y parejas.



PANTY PARAQAY

Maíz de periodo vegetativo largo (tardío). Se siembra de mediados de agosto a setiembre. Prospera en terreno con mucha materia orgánica cerca de las casas.

Se consume en mote, tostado, pelado; en humitas y tamales. Se usa en los rituales de agosto y en carnavales, para ello se escoge las mazorcas de hileras rectas y parejas.



PERLA PUKA Y OQ`E

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Prospera en suelo franco-arcillosos con mucha materia orgánica. Se siembra cerca de las casas por ser terrenos más abrigados; localmente se le denomina uchuy confites.

Se consumen tostado (cancha) y se usa para alimentar aves de corral.



PERLA AMARILLA

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Prospera en suelo franco-arcilloso con mucha materia orgánica, se siembra cerca a las casas por ser terrenos más abrigados.

Se consume tostado (cancha) y sirve para alimentar aves de corral.



PISQU RUNTU

Maíz precoz. Se siembra de fines de octubre a la semana de todos los santos. Prospera en terreno franco-arcilloso con mucha materia orgánica, y en terrenos de secano en temporada de lluvia.

Se consume en tostado, harinas, choclo y mote.



PANTY

Maíz de periodo corto de maduración (precoz). Se siembra asociados con otras variedades de color: Prospera en terreno franco-arcilloso, y en terrenos de secano.

Se consume en mote y choclo. Se usa en rituales a la *pachamama*, se coloca en *chuwa* (tiesto de barro) para cimientos de las casas.



PUKA T`IKA

Maíz de periodo vegetativo intermedio.Se siembra a partir de setiembre, junto a maíces mestiza puka, panty, puka; asociado se desarrolla muy bien. Prospera en terrenos con mucha materia orgánica.

Se consume en mote, en choclo. Se usa en los rituales solicitando armonía.



PUKA VINO

Maíz precoz, de maduración rápida. Se siembra en terrenos con mucha materia orgánica. Prospera con la lluvia.

Se consume en choclo cuando es tierno, en harinas para preparar mazamorras. Se prepara también chicha morada.



PUKA

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Se siembra a partir de setiembre. Prospera en suelo franco-arcilloso, en terrenos del solar con abundante materia orgánica.

Se consume en mote, en choclo, en harinas. Se usa en los ofrendas rituales a la *pachamama* solicitando armonía y salud.



QELLO

Maíz de madurez intermedia. Se siembra entre setiembre a octubre. Prospera en suelo con bastante materia orgánica (terrenos del solar).

Se consume en mote, pelado, phuspu de haba, mazamorras, jora para chicha. Se emplea en los rituales a la *pachamama* solicitando buena salud; para ello, las mazorcas debe tener hileras rectas y parejas.



QOQUTU

Maíz precoz. Se siembra a partir de octubre; prefiere suelos franco-arcillosos y con bastante materia orgánica. Prospera con la lluvia; es medianamente tolerante a la sequía.

Se consume en tostado, en choclo; se usa para curar del susto: hace que retorne el ánima de la persona que ha sufrido el susto.



SAQSA

Maíz de periodo vegetativo tardío. Se siembra entre agosto a setiembre; prefiere suelos sueltos con abundante materia orgánica.

Se consume en mote y *phuspu;* rara vez tostado. Su nombre proviene de *salqa* (*saqsa*), que crece sin ser sembrado" como el tigrillo o gato montés (*usquyllu*); por ello la consumen sin pelar en mote.



SAQSA T´IKA

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Se siembra entre setiembre a octubre; en terrenos con abundante materia orgánica ubicados cerca a las casas. Las variedades de madurez intermedia y larga necesitan terrenos con mayor horas de sol; los agricultores denominan a estos terrenos como del solar.

Se consume en mote, también tostado.



UWINA

Maíz precoz. Prospera en suelo franco-arcillosos y rojizo; es tolerante a sequías y heladas.

Se consume pelado, en mote, mazamorra, humitas, tamales. Sirve de alimento para gallinas. Con él se elabora chicha ritual. Los granos se utilizan en los despachos, simbolizan la abundancia,, representa al Sol (*Tayta Inti*). Generalmente acompaña las ofrendas a la tierra.



VINO

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Se siembra en octubre y prefiere suelos franco-arcillosos con bastante materia orgánica.

Se consume en mote. El maíz vino, igual que el maíz *q'aqya* (rayo), son específicamente ofrendadas a la Madre Tierra en situaciones especiales.



WAYRA

Maíz de periodo vegetativo intermedio. Según el conocimiento andino, el maíz *wayra* aparece entre las variedades sin que haya sido sembrado.

Se consume en mote. Se usa para curar mal de viento junto a las hojas de coca. Se pone en la mesa ritual, en los despachos para ofrecer a los *Apus*, por ser su maíz preferido.



MISSA T`IKA

Maíz señero que aparece entre cualquier variedad de maíz. Para guardarlo no se deshoja; se hace una trenza. Es utilizado en la misa ritual, en los despachos, cuando los *Apus* y los parajes lo piden. Encontrarlo es como recibir la bendición de las deidades; anuncia prosperidad, que no faltará comida, y augurio para el buen vivir (*allin kawsay*).



MISSA Y KAQYA

Maíz que aparece entre las variedades de maíz, no se deshojan, se hace trenza (*suq´u*) con las bracteas. Este maíz es muy buscado y se utiliza en despachos para el *qhaqya* (rayo), cuando a una persona le ha cogido y necesita ser ritualizado (*karpa*) para que posea saberes de curación y de armonizar las colectividades (*runas*, *salqa* y deidades).



TAQ´I

Este maíz señero aparece entre las variedades de maíz. Se la trenza la *panka* en la base. A la persona que encuentra *taq'i*, se le ofrece un presente, que puede ser más maíz o una bebida de agradecimiento (*t'inka*). Este maíz se pone en la base del granero y junto a ella se almacena el maíz, con una piedra y hojas de coca (*k'intu*) para que no se acabe.



Diversidad de maíces de la comunidad de Queromarca

EL MAÍZ, SU CONVERSACIÓN CON LAS TIERRAS Y LA CRIANZA DE LAS TIERRAS PARA EL MAÍZ

La crianza de la diversidad de variedades de maíz está relacionada con la constante preocupación por implementar una conversación armónica entre tiempos variables de siembra, variedades del maíz y la diversidad de tierras de cultivo. En ese entender, el cultivo del maíz y sus variedades exige a las personas el establecimiento de múltiples canales de conversación con el entorno natural.

> En las tierras que no conservan humedad o son secas, las plantas se marchitan rápido una vez germinadas. Estas semillas no brotan y se pudren en el lugar. Cuando ya están listas para salir se malogran y se secan o brotan muy pocos.
>
> Esta tierra lo mejoramos con abono de vaca y oveja. Con esos abonos lo hacemos. Actualmente existe el "cachimayo" y otras cosas y con eso abonamos. Yo también, por ocioso, utilicé eso. Cargar harto abono y pesado es molestoso. A pesar que tengo abono, no pude llevarlo por lo lejos de la chacra. Si la chacra queda cerca lo llevas en tu burrito. Antes; con eso nomás lo hacíamos. Ahora, que esos productos aparecieron, nos está volviendo flojos. (Sabina Espirilla)
>
> En terrenos húmedos se siembra antes. En terrenos secos, propiamente de maíz, se siembra en el intermedio y en terrenos pedregosos se siembra tardíamente. (Bárbara Condori)
>
> Por ejemplo, para el sembrío regamos de acuerdo al terreno. Hay terrenos que una vez regados por "gravedad" aguanta dos días, a veces una semana. Eso depende del terreno. Antes, vamos a buscar *ayni*. Yo voy a una chacra, él también tiene que devolverme así. También hay jornaleros y contratamos a ellos. Una vez regado, cargamos nuestro guanito al terreno en burro o al hombro. El guano de calidad es el de corral. El guano de ovino es el mejor. Podríamos decir que es mejor que el fertilizante [químico]. Cuando utilizamos o algunos utilizaban fertilizante [químico] el terreno ya no es el mismo de antes. Necesita más inversión. Cuando el terreno se mantiene con guano de corral es bonito. ¡Qué rico es el choclo! (Cirilo Ccahuantico Laura)
>
> Ahora existen los tractores, antes no había. Para sembrar el maíz blanco se ara con bueyes. Se "segundea" o se ara dos veces o hasta tres veces para el maíz



blanco. Entonces, ponemos abono de corral. Antes no había "cachimayo". (Remigio Ccahuantico Soncco)

En Queromarca, para la siembra del maíz, primero se barbecha. Esto se hace cada año para que los pedazos de los tallos del maíz y otras plantas se pudran. Desde el mes de junio o de mayo, según la llegada de lluvias, la chacra viene en dos meses o un mes y más, barbechado y listo para sembrar. Después, al comenzar la siembra del maíz, se riega. Luego del riego se lleva el abono sobre la chacra. (Mariano Champi Ccolque)

El terreno apropiado para el maíz es el negro arenoso. El maíz rojo y el amarillo se pueden sembrar en tierra roja y en otros terrenos. (Domingo Ccahuantico)

Sembramos con buen abonito. Ahora aparecieron esos fertilizantes. Antes sembrábamos con abono de oveja y vaca. (Gabino Espinoza Quispe)

La tierra para el maíz debe ser roja, como aquella pared roja. Nuestra tierra blanca no es para el maíz. En la parte alta, en aquellos sitios, hay esa tierra roja donde crece el maíz. Por aquí, no hay. (Juana Ccasa Mamani)

La señora, hace memoria sobre las tierras del maíz. Cuando ella era niña, recuerda que, en la parte seca o parte de arriba de la comunidad los terrenos eran aptos para el cultivo del maíz. Estos son terrenos de tierra negra, roja y terrenos pedregosos, donde solo se puede sembrar maíz. No en terrenos húmedos y de tierra blanca donde solo cultivaban el trigo, un año y habas al año siguiente, en forma rotativa.

Los terrenos del maíz se ubicaban en la puerta de salida o terrenos cercanos al domicilio de cada familia.

Antes, hace 70 años atrás, los terrenos y maízales eran limpios, sin "mala hierba" y bien fértiles. Por eso, sus terrenos se trabajaban con mucha facilidad. Regaban para el barbecho. Luego, en *ayni* araban el terreno de rincón a rincón, sin problemas. O en su efecto volteaban el terreno con *chaki taklla* sin dejar los bordes.



Los terrenos eran bien suaves. Solo había trébol, cebadilla como pasto, nabo, *pachuwaytu*, *hat'aqu* y *ruphu*. Estos eran las "malas hierbas", de las cuales se hacía el barbecho o preparado de terreno. Lo hacían en los meses de junio y julio.

Luego, como cada familia criaba uno o dos burros; en ellos, se trasladaba el abono a todas las chacras. El abono era estiércol de ganado, oveja, cuyes, gallinas y ceniza. Todo ello se juntaba todo el año y mezclaba bien para trasladarlo a los terrenos. Este abono, en el momento de sembrar, se echaba en cada surco que se abría con las yuntas. Solo con estos abonos naturales se trabajaban las chacras y se mantenían bien fértiles los terrenos. Esto se hacía todos los años.

El terreno del maíz, presto a sembrar, debe estar bien oreado, suelto y húmedo. Siempre eran bien arenosos. No se necesitaba desterronar como hoy en día.

El uso de terrenos maízales desde los años 1970, poco a poco, cambiaron y hasta ahora ha cambiado todo. En el gobierno de Belaunde, a petición de la Reina Originaria (Hatun Aklla) Isabel Mamani de Tinta, el gobierno sembró, desde una avioneta, semillas del pasto llamado *kikuyu* o grama. A este gobierno se lo llegó a llamar "gobierno pasto". Este pasto trajo pesadillas para los campesinos porque empezó a invadir la integridad de los terrenos. Era muy difícil sacarlos; su raíz penetraba muy adentro. Esto hizo cansar mucho a la gente. Así se malograron los terrenos arenosos de maízal y de otros sembríos. Como verán, hasta ahora sigue invadiendo.

Luego, aparecieron los tractores. Estos tractores voltean la tierra de adentro y deja muchos terrones. Es más complicado el trabajo. También hace asustar a la tierra. Con ello se extinguió la papa silvestre (*araqi*), el *llacon*, etc., de las chacras y, la tierra se volvió más dura y arcillosa. De remate, la gente empezó a usar un buen tiempo los abonos de isla, luego los fertilizantes químicos como el cachimayo o nitrato de amonio, fosfato, etc., y los pesticidas para fumigar. Todo esto en un inicio mejoró la cosecha o producción, pero poco a poco aparecieron, para los maíces o plantas, más enfermedades. De igual manera, empezaron a desaparecer los sapitos o *llaqtayuq* (los dueños del pueblo) y otros. Es así, creo que en vez de mejorar se hizo daño a la tierra.

También con la siembra de papa se descubrió que la tierra se fertilizaba bien. Es decir, si siembras papa con bastante abono, al año siguiente, se tiene que sembrar maíz, aunque sea sin abono. Es seguro. Daba buena cosecha: maíces grandes, quinuas con cabezas grandes e igual las habas.

Así la siembra de papa fertiliza bien todos los terrenos y los mantiene arenosos. Creo que hasta ahora se sigue practicando en todos los sitios.

También, recalca la señora, que la fertilidad de la tierra disminuyó considerablemente. Los terrenos son duros, lleno de terrones, con grama o *kikuyu* en los bordes y difíciles de limpiarlos y de poca producción. Creo que poco a poco se malograron los terrenos. Es más, ahora la gente no respeta la tierra del maíz. Donde sea siembra maíz. Esto a veces da y algunas veces no da. De remate, trabajan o siembran solo maíz blanco, bien escogido, para el mercado. Ya no es como antes donde se sembraba muchas variedades para el consumo y la medicina. Algunas veces el maíz se trocaba con papa, chuño, carne, lanas, sogas, carne seca, *qañiwa*, etc. (Margarita Mamani Taypi)

La tierra está compuesto por tres partes: arcilla, arena y lo que es humus. Entonces, para la siembra del maíz siempre se escogen las tierras negras que tienen bastante abono y fertilidad. A eso le llamamos solar. Ese solar se encuentra mayormente al lado de sus casas. También se siembra en "segundo turno" en los terrenos arenosos. ¿Por qué segundo turno? Porque a veces la arena tiene poca fertilidad y el calor puede afectar más fácilmente. Por esa razón se siembra en "segundo turno" en las tierras arenosas. Ahora en tierras arcillosas también se siembra el maíz. También podemos hablar de solar como "segundo turno". A veces queda para cultivos complementarios como cebada, papa y trigo. Los terrenos arcillosos tienen la propiedad de mantener agua. También se siembra maíz en terrenos arcillosos, pero requiere de un poquito de guano. Hay que abonar con más cantidad de guano.

Sería lindo que toda la comunidad siembre maíz. Hay terrenos donde cae la helada fuerte. Hay terrenos medio blancos donde no se puede sembrar. Son poco fértiles se encuentran mayormente en terrenos arcillosos.

El otro problema es el agua. Una persona está regando un solo terreno en el primer turno. Entonces, mientras que llegue al tercer o cuarto turno, el tiempo de siembra del maíz va pasando; entonces, ya no madura como debe ser.

Lo que estamos practicando es el orden del cultivo maíz, maíz y maíz. Todas las personas ya conocen sus chacras, en qué terrenos tienen puro maizal. Pero, lo recomendable sería cambiar, por lo menos, alternar un cultivo. Porque a veces el terreno también se cansa. Lo bueno es que se acostumbra poner buena cantidad de abono orgánico, ya no fertilizante, eso mantiene al terreno fertil.

El abono orgánico se prepara: primero hay que juntar los restos de la cosecha, los restos de los ganados, de los animales menores. Juntarlo todo y hacerlo podrir. Eso hay que llevarlo al terreno. Al momento de siembra se pone o antes. Antes del barbecho también se pone. Se esparce eso y mantiene todas las propiedades que tiene el terreno. Esto lo utilizaban siempre los ancestros. Ahora más bien aparecio el fertilizante. Pero, en sí esos terrenos se están malogrando. Hay varias experiencias que se han visto. Lo recomendable es utilizar abonos orgánicos.

Hay formas de saber la variedad de tierras. Por ejemplo, si tomas cierta porción de tierra, lo mezclas con agua y haces barrito. Con eso puedes hacer juguetes o ganaditos y no se rompe. Eso quiere decir que la tierra es arcillosa. En caso de ser tierra arenosa no se puede hacer ninguna pelota, se destroza nomás. Ahora

la tierra con humus se puede moldear, pero al momento de soltarlo se esparce y no cae de un solo golpe como pelota.

Antes, para arar la tierra, utilizábamos yunta o sea toros. Ahora… mayormente utilizan el tractor. Utilizamos tractor. Bueno, económicamente, vemos que es un poco rentable. Los toros aran encimita nomás y el jornal de un día está de 35 a 40 soles. La hora de tractor está de 40 o 50 soles. Casi están por ahí nomás. Entonces, a veces un par de toros trabajan todo un día., pero el tractor lo hace de 40 a 50 minutos. Además, el tractor voltea la tierra de más profundidad. Es un poco conveniente.

Cuando se echa abono orgánico se esta conservando el suelo, se sigue manteniendo. Cuando uno no le pone los productos químicos también se está conservando. Algunos están haciendo sus andenerías y de igual manera se está conservando.

Si se siembra en la quebradita hay ventajas y desventajas. En las pampas la ventaja sería la aceleración de la producción. Los maíces necesitan ciertas horas de rayos solares. En las quebradas los cerros lo tapan y no hay iluminación solar, entonces la producción demora. (Hector Quispe Laura)

En el barrio Samata, hay tierra blanca, entonces crece poco maíz. Ahí no crece el maíz. En el barrio Centro Ccalasaya es abundante el maíz. En la parte baja del barrio Urpaya es poco, solo en la parte alta. En la parte alta del barrio Santa Cruz hay maíz, pero el cerro está muy cerca, por eso crece un tanto atrasado. Los cerros le hacen sombra. El sol llega solo un rato. En el barrio Centro Ccalasaya, el sol les alumbra mucho tiempo, por eso es que madura rápido.

En algunas partes hay tierra negra, como en las puertas de las casas. En algunos es medio arcilloso, en otros pedregosos. Así de diferentes son nuestras chacras.

En las tierras negras es donde crece más, pero a veces en las tierras poco arcillosas también da bien. Si los abonamos, al momento de sembrar, con abono de oveja y vaca, entonces crece muy bien y casi iguala a las tierras de la "puerta de la casa".

Decimos "tierra negra" al solar que se encuentra justo a la puerta de nuestras casas. En esas tierras es que sembramos el maíz blanco. En otras tierras de atrás o que tienen piedritas sembramos maíz amarillo, rojo o *t'ika*. Esas variedades de maíz maduran rápidamente, por eso es que los sembramos un poquito tarde. El agua que tenemos es escaso, por eso también los sembramos un poquito tarde, cerca de la fiesta de Todos los Santos.

Luego de segar el maíz, en el mes de mayo, para que al año crezca bien, pastoreamos nuestras vacas en el "pasto" sobrante. Luego, regamos con agua. Así regado, aproximadamente una semana, se "enfría". Luego, con el arado de toros los aramos. De acuerdo al tamaño de la chacra se pueden utilizar dos o tres yugos. En este caso lo "segundeamos" y así "descansa".

Entonces, nuevamente, ya para la siembra, en el mes de agosto o setiembre, lo regamos. Luego de regarlo nuevamente lo aramos y recién lo sembramos. Simultáneamente abonamos la semilla con estiércol de oveja y vaca. De este modo el maíz crece bonito.

Ahora, lo hacemos con tractor. Antes era con yugos de toros y otros incluso con *chaki taklla*. Los que tienen grandes extensiones lo hacen con tractor. El tractor "voltea" la tierra desde adentro y mezcla la tierra dulce de arriba con la tierra "virgen" de adentro. El arado de toros eso no puede hacer. A eso le agregamos abono.

El maíz está en todas las chacras, sin embargo, algunos años sembramos trigo o papa. Solo en las tierras que están al frente de nuestra casa sembramos el maíz, cada año. (Indalecio Orue)

Hay una variedad de tierras. No son de una sola clase. Aquellos que sirven para variedades de maíz de sembrío último y maduración rápida. Esos son otros. Existen las tierras arcillosas, las tierras secas y poco húmedas; esas son. En esas tierras poco humedas y secas solo sembramos, al boleo, algunos cereales. Existen chacras con tierras negras, arcillosas o arenosas. En las tierras buenas, como las rojas, el maíz crece muy bien. En las arenosas no crece bien, se quedan pequeños. En esas tierras buenas, harinosas, se siembra el maíz. En ellas crece bien.

En las tierras que no tienen riego no se siembra maíz. Solo se siembra, al boleo, trigo, habas o cebada. Solo se siembra cuando llueve fuerte.

Para sembrar el maíz primero lo barbechamos; luego, lo desterronamos bien. Sacamos todas las otras plantas. Seguidamente lo abonamos. De este modo, la chacra preparada espera la siembra en su tiempo. Abonamos con abono de vaca, oveja, también ponemos ceniza. Esos abonos lo echamos en un pozo en la tierra y le ponemos agua, de este modo se pudren. Cuando ya están podridos los ponemos a la chacra. (Victoria Espirilla Quispe)

La tierra para el maíz se encuentra muy cerca de la casa, en la puerta de la casa, esa es la mejor tierra. El maíz no se siembra al pie de los árboles o en tierras rojas o arenosas. La siembra en esas tierras es insulsa. Las tierras que se encuentran "en la puerta de la casa" se encuentran abonadas permanentemente; porque todo lo que sirva como abono lo echamos ahí. En esa tierra el maicito es muy bueno. Ahora, el maíz ya da en laderas y pampas con tierra roja, pero con riego. En cambio no al pie de los árboles. Seguro que los árboles los "chupan",



no les dan aire y tampoco les dejan que se soleen. En las tierras de la puerta de la casa ahí si dan bien.

En las tierras rojas y arcillosas tampoco da bien. Seguro que la tierra es dura y sus raíces no penetran al fondo. Por eso, debe ser que se quedan pequeños. El maíz es para tierras abonadas.

Ahora ponemos [abono químico]… pero, los gusanos ya también invaden. Entonces compramos "vitaminas" combinadas: la negra, la blanca y la rosada y con esas cositas. Ya no es solo con puro abono de corral. Con esas cosas el maíz es bueno. Sembramos así combinando bien. Si siembras sin nada no es bueno el maíz.

Las tierras de los barrios Urpaya y Samata son un tanto eriazas. En esas tierras el maíz no puede estar porque es rebelde. Además, esas tierras son un tanto frías porque ni árboles tiene. Si hela [hiela] un poquito, por una media hora, entonces lo "sopla" y se muere. Las habas sí pueden estar todavía. En esta parte más elevada y cerrada por los cerros es más caliente. El maíz es como la gente que necesita de cuidado. Si está en una parte plana y descampada la helada lo mata rápidamente; por eso es que no siembran maíz en esas partes. (Gabino Espinoza Quispe)

Hay terrenos arcillosos o *murk'a*. Los arenosos rojizos son buenos. Otros son los aguanosos, pedregosos y los arcillosos rojizos. Los arenosos negros, son buenos. Están también los arenosos blancos. (Oscar Ccahuantico)

En la comunidad de Queromarca existe una gran variedad de tierras. Desde las húmedas "aguanosas" hasta aquellas combinadas con arena, piedras y sus variados colores. Esta variedad de tierras está atravesada por otras apreciaciones como las tierras rebeldes y las tierras frías; las tierras descampadas y las tierras abrigadas. A esto se agrega la inclinación de las tierras, el nivel: alto o bajo respecto a la comunidad, la cercanía o lejanía a los cerros, la presencia o no de árboles cercanos, el número de horas de exposición al sol y el tipo de riego.

El cultivo en algunas de estas variedades de tierras está relacionado con las variedades de maíz, sus respectivos tiempos de siembra y maduración y las formas de riego.

La crianza de las tierras del maíz comienza con el tipo de arado. En Queromarca se aprecia una tendencia al uso del tractor. Como ventajas básicas de esta forma de arado se aprecia en el volteo profundo de la tierra y la economización del costo y el tiempo. Como desventajas se señala que el volteo profundo es perjudicial porque conllevó a la extinción de algunas pastos y plantas silvestres, el susto que provoca a la tierra y su endurecimiento progresivo. Sin embargo, se señala que el arado con bueyes y el arado de pie se siguen utilizando principalmente en la siembra.

Un aspecto importante que se señala es con referencia a los cambios que están sufriendo las tierras de cultivo del maíz. Se dice que los terrenos, anteriormente, eran suaves y en ella crecían algunos pastos y plantas silvestres nativas. La forma de arado con tractor y la presencia de un pasto importado cambiaron progresivamente las tierras.

Otro aspecto importante es lo relacionado con la mejora de la tierra a través de su abonamiento. Se señala que la excelente manera de mejorar la tierra es con abono de animales domésticos locales. Esta es la mejor forma de mantener la fertilidad de la tierra. Sin embargo, este abonamiento está relacionado con la variedad de tierra. Otras técnicas tienen que ver con la rotación de cultivo de papa, el pastoreo de ganado en las chacras después de las cosechas y el barbechado anticipado, en un marco de trabajo recíproco. Con respecto a los fertilizantes químicos se señala que promueve la flojera, se necesita cada vez mayor inversión para mejorar la tierra, porque se torna excesivamente dependiente, más la aparición de otras enfermedades y la extinción del sapo. Una tercera opinión señala la mezcla de los dos tipos de abono para la mejora de las tierras del maíz.

En cuanto a los impactos negativos de los cambios que está sufriendo el cultivo se señala la pérdida del respeto a las tierras del maíz, el monocultivo reiterado del maíz blanco, según demandas de consumo urbano y el cansancio de la tierra. Estos cambios contradicen a la crianza anterior de las variedades del maíz para consumo medicinal y para trueque.

Sin embargo, en el marco de las conversaciones entre los seres diversos para el cultivo del maíz existe otra entre las tierras y los cambios del clima.

> En esta parte baja; quizá podríamos sembrar antes, pero como tiene tierra blanca es susceptible a la helada, entonces no podemos. Hela [hiela] una noche y se quema todo. En la parte alta la tierra es roja, por eso siembran antes y ya están grandes las plantas. En la parte alta creo que no hela [hiela] demasiado. En esta parte baja, como que tiene tierra blanca, una noche de helada lo quema todo. Por eso sembramos, un poco tarde, cuidándonos de la helada. (Ubaldina Gutierrez Mamani)

Las tierras blancas son las más propensas a sentir los efectos de las heladas y no permitir el cultivo del maíz en un tiempo dado. Este saber da apertura a la posibilidad de cultivo tardío en relación con la conversación con el clima.

Otro aspecto en el marco del control de plagas o gusanos que afectan a los cultivos del maíz y que tienen que ver con la crianza de la tierra es este:

> En el mes de agosto se barbecha anticipadamente. En la comunidad de Queromarca barbechamos en esa fecha porque nuestras tierras son algo duras y secas y tenemos poca agua. Barbechamos, porque el agua es poca, entonces pasa por encima, pero adentro está seco. En este proceso mueren los gusanos *laqa*. Muchos gusanos, como el *silwi*, atacan al maíz. Para que esos gusanos mueran hacemos el barbecho anticipado. (Rómulo Colque Manya)

El barbechado anticipado hace de una técnica de control de plagas y gusanos al tiempo que favorece para la fertilización de las tierras.

Estas son las formas en las que los comuneros de Queromarca se dedican a la crianza de la variedad de tierras en consonancia conversadora entre una variedad de situaciones que van más allá del simple mantenimiento del suelo.

EL MAÍZ Y LA CONVERSACIÓN CON EL AGUA

La siembra del maíz requiere de la conversación de los humanos, la naturaleza y las deidades. En este caso, el agua, a veces deidad y a veces naturaleza en el sentir andino, necesita ponerse de acuerdo con todos para apoyar en la regeneración de la vida en la comunidad.

Los preparativos del agua para el maíz

La conversación de las personas, el maíz y el agua es una vivencia importante por cuanto permite y prevé la regeneración de la vida en comunidad. Este proceso se da en un marco de organicidad que, como se ve, va más allá de lo humano. Sin embargo, en la actualidad se aprecia cierta merma en la relación interpersonal entre agua, hombre y deidades.

> También, en el mes de agosto, se realizan las faenas de arreglo de las acequias de riego. Ahí se eligen a las autoridades que controlan los riegos en los diferentes sectores como: Qirukunka, Chawpin, Patan llallawna, Hatun urpaya y de otros manantes. Se eligen también a los tomeros quienes admistran los riegos en orden.
>
> En el mes de setiembre o antes, de acuerdo a las diferentes señas, se inicia a regar los terrenos para las siembras adelantadas (*maway*); luego, los solares, turno por turno, para la siembra del maíz. Una vez regado se los hace orear o secar unos 3 días.
>
> Antes, el riego de los terrenos se realizaba casi al igual que hoy en día. Solo que el caudal del agua era más abundante. Se nota que hoy en día está disminuyendo y eso preocupa.
>
> Entre el 15 de agosto se inicia con el riego por turnos para las siembras adelantadas (*maway*) del maíz, las habas, etc. También en las tierras blancas para la siembra del trigo. Una vez regado tiene que secar de 4 a 6 días aproximadamente. (Margarita Mamani Taypi)

Hay diferentes formas de regar. Lo que hago mayormente son composturas. La compostura es el riego por melgas. Yo inicio de la parte más baja y termino en la parte más alta; cosa que no haya erosión de nada. (Hector Quispe Laura)

Tenemos que abonar cada año. El abono se mantiene si el terreno es un tanto plano; entonces, se queda. En el riego, ya sea al comenzar por la parte de arriba o por la parte de abajo, el abono se queda en la misma chacra. Cuando un terreno es un tanto inclinado el agua, al momento de regar, se lleva el abono tiñendo la tierra de negro a su paso. A veces el agua de riego no alcanza para todos.

Llamamos "terrenos sin riego" a aquellos que solo se riegan con las lluvias. En esos terrenos se siembran habas y albergas después de las fiestas de Todos los Santos. Si sembráramos maíz nunca maduraría. Podemos sembrar el maíz amarillo o el maíz *t'ika*, pero tampoco madura completamente, se queda a medio madurar.

En las laderas de Queromarca no existe agua de riego; en esas partes solo sembramos con agua de lluvia. (Indalecio Orue)

Casi siempre sabíamos repartirnos el agua, a como de lugar, hasta que alcance para todos. Además, esperábamos la lluvia. Pero, el maíz no crece solamente con la lluvia porque es "semilla de plata". Siempre era regado a como de lugar.

Si sembramos solo con lluvia no da; el calor del sol alcanza hasta la raíz y lo seca. Su raíz es suave; como la piedra blanca, suave. El maíz es delicado y se le debe abonar bien y rápidamente. Se debe sembrar con todo cariño y con *ch'alla* de chicha. Siempre habrá sido con *ch'alla* de chicha.

Ahora está bien, con esta irrigación y con los reservorios que se están construyendo el agua alcanza para todos. Deberá alcanzar para todos los "hijos" por turno, por hora. Por eso, en cada acequia existe un tomero. Este controla la distribución. (Gabino Espinoza Quispe)

Primeramente se hace la faena comunal con el conjunto de usuarios bajo una multa acordada en el estatuto de la comunidad. Nos reunimos en la toma de agua y ahí hacemos una pequeña asamblea. Hay una autoridad del agua; el Comité de Aguas, él nos convoca. Se dan pequeños informes: leves caídas de canales y así muchas cosas. Entonces, después de los informes nombramos a nuestro tomero. Él será quien nos repartirá el agua. A partir de esa faena el reparto se hace ordenadamente. El tomero vela el agua y "camina" tras del agua. Se arregla desde la bocatoma, los canales principales y después los pequeños canales o ramales que salen del canal principal hasta el terreno. En el mes de junio, en acuerdo con los usuarios del canal, el tomero convoca a una faena bajo lista.

El riego se hace empezando de los terrenos de arriba hacia abajo. Después del riego, luego de 3 o 4 días, se voltea la tierra o se prepara con tractor o yunta. Así preparada la tierra descansa hasta el próximo riego, que es ya para la siembra. (Pablo Pumachoque y Cirilo Ccahuantico Laura)

El cuidado de las acequias y canales de riego se hace bajo una faena de todos los usuarios. En ella se nombran las autoridades por cada manante. El orden de

distribución se hace de arriba para abajo, según la inclinación geográfica de la comunidad. Existe un tomero por acequia.

Por otro lado, se puede apreciar algunas técnicas de riego. Uno de ellos es por melgas de nivel. Esto quiere decir que se inicia en la parte baja y se termina en la parte alta. De este modo no se genera mayor erosión de la tierra. Esto va en función del nivel de inclinación del terreno.

Un aspecto preocupante que se aprecia en los testimonios se refiere a la disminución del agua. Se señala que antes había más agua. Eso lo notaban en el caudal de las acequias. Actualmente este caudal disminuyó y casi no alcanza agua para todos. La construcción de algunos reservorios hace tener esperanza. Esta progresiva disminución de agua tiene que ver con la capacidad de crianza del maíz. Según los testimonios es poco probable un cultivo temporal del maíz. En el caso del maíz blanco como "semilla de plata" es impensable. Se debe asegurar el riego.

El agua, como persona y deidad de la comunidad, requiere, en ciertos casos de un trato especial. Es decir, una crianza ritual para converger en la regeneración de la vida.

La crianza ritual del agua para el maíz

La crianza ritual del agua para el maíz y demás sementeras es un aspecto primordial en la regeneración de la vida en los Andes. Sin embargo, en la comunidad de Queromarca, quizá sea uno de los aspectos más erosionados en la actualidad.

> Bueno, antiguamente cuando yo tenía 8 años iba junto con mi mamá a la faena. Entonces, hacían un "pago" bonito en la bocatoma. Hacían un *haywasqa* a los *Apu*. Hoy en día ya no lo practicamos. Ya no practicamos casi en su totalidad. Antes, la previsión del agua era una fiesta grande. Por ejemplo, quien tenía más terreno hacía de juez. Este juez llevaba un poco de cañazo [licor de caña] y una *chomba* (*tumina*) de chicha (*aqha*). Hoy en día, ya no. Hoy cumplimos con nuestra obligación, nada más; cambió bastante.
>
> Yo prácticamente ya no hago ningun ritual; simplemente hago limpieza de mis canales. El tomero hace una lista, una relación ordenada. Entonces, de acuerdo a eso nomás espero. Ya no hago ningun ritual, pero sí hago mi ritual en conjunto en el mes de agosto. Ahí "alcanzo" para el agua, para mi terreno, para cada uno de mis terrenos. También hago mi *haywachikuy* en el mes de carnaval. El "lunes de juego", lo que llamamos, ese día lo hacemos. Pongo a mi casa mistura y serpentina. Ese día cocinamos el mejor chuño, la mejor papa y la carne. Ese día todavía lo hacemos particularmente para mi terreno; pero para riego, ya no hago. (Cirilo Ccahuantico Laura)

> Yo también desde que estoy aquí hago mis "despachos" (ofrendas) a la *Pachamama*. El primero de agosto y en carnavales "alcanzo" mis despachos. Yo siempre

> "alcanzo", también al agua para que todas "las aguas" estén bien. Estén bien donde vayan. Estén bien en las tomas. Para todo hago el "alcanzo". Al agua le entrego *k'intu* de coca. Pongo esto para el trabajo de riego, para las chacras a regar, para la lluvia, para los manantes de la lluvia, para todos, para que estén bien y muy bien. Esa ofrenda lo quemo para que todo esté bien. (Rómulo Colque Manya)

La pérdida del ritual comunal colectivo dedicado al agua en Queromarca es evidente. Se dice que la fiesta del agua se hacía en la toma de agua con una ofrenda a los *Apu* y que una persona compartía licor y chicha con los presentes. Esta es una evidencia de la erosión de la fiesta del agua en la comunidad. Sin embargo, se indica que el primero de agosto y en las fiestas de carnaval, que en el mundo andino se vive con mucha emoción, también se dedican ofrendas al agua. Que las "diversas" aguas (agua de riego, agua de lluvia, agua de manantes) estén bien, es una preocupación más personal/familiar, en este caso.

Las actividades del riego en la comunidad llaman a la siembra. La siembra del maíz, en este caso, es toda una festividad emotiva entre personas, semillas y deidades andinas.



LA SIEMBRA DEL MAÍZ

La siembra del maíz en la comunidad de Queromarca es una actividad importante por cuanto constituye casi su principal cultivo. Es en ese marco que su siembra se torna festiva y cordial, principalmente para las generaciones anteriores.

Las señas para la siembra

El agricultor de Queromarca no solo debe conversar con la variedad de tierras, la diversidad de semillas del maíz, el agua y el clima, sino también, ya para el momento de la siembra, con otra parte de la naturaleza. En este caso, con los animales, las plantas, los astros, etc.; quienes hacen su aparición para compartir sus mensajes y enseñanzas con los agricultores y criar armónicamente el maíz desde su siembra.

> El 15 de mayo, en la fiesta de San Isidro, se hace una siembra ritual. Eso es lo que primero vemos, si brota bonito. El *Qanchi* (danzante) siembra con su yugo junto



a sus ayudantes. Esa siembra de maíz, de una a dos semanas, brota. Esa siembra de mayo es lo que primero vemos. En caso de que el brote sea blancuzco:

–Puede ser que haya heladas –decimos.

Entonces, ponemos sumo cuidado. Por eso, este año las heladas fueron fuertes y las chacras de maíz blanco sobre el río fueron “quemadas”. Eso había sido así.

Este año vi que los brotes de maíz están saliendo y están bien. No hay señales de brotes blancuzcos. Ojalá sea un buen año y que cada año no nos castigue Dios. Este año está bien, también las papitas. No solo de mí, igual de otros. El maíz está bonito, están brotando con puntitas amarillentas; también observamos eso. (Gabino Espinoza Quispe)

Para predecir el tiempo miramos la salida del *Qutu* (Pléyades). Esto nos indicará si es para siembra tardía o temprana. Para una siembra temprana las estrellitas de adelante aparecen sumamente claritas y para una siembra tardía las estrellitas de atrás son las más claritas. Esta seña es para las siembras. (Isidora Gutierrez)

Cuando tenía entre 28 a 35 años de edad, a veces, los zorros se ponían a aullar lastimeramente. En caso de que el zorro lograba aullar bonito y prolongadamente:

–Será un año bueno –se decía.

En caso de que el aullido del zorro se entrecortaba y no era prolongado:

–Será un año un tanto malo. Las cosechas serán malas –se decía.

Esta creencia siempre subsiste. Ahora ya no aparecen esos animales, los zorros.

Luego, observamos también una especie de alga en los ríos. Si esas algas son bonitas y floridas, entonces será un buen año, en caso contrario no será bueno. Después observamos las flores de *sullu*. El año pasado estas flores eran escasas, dos o tres por planta, no estaban bonitas ni completas. Este año estas flores estan completas y tienen hasta siete flores por planta, todas bonitas. El año pasado era escaso.

Luego, creemos en los mensajes del *Qutu* (Pléyades). Ahora, según lo observado, las siembras deberán ser tardías. Las estrellitas de la parte posterior de las Pléyades se ven claritas y las de la parte delantera se ven opacas.

También observamos las caquitas (estiércol) de las ovejas. Como campesinos que somos dependemos de nuestras chacras. Con eso educamos a nuestros hijos, comemos, nos vestimos, es para todo. Por eso es nuestra preocupación. La vez pasada estuve en la comunidad de Hamp’atura y conversábamos con algunos amigos, también campesinos. Nos preguntamos si las siembras serán adelantadas o retrasadas. Entonces, nos pusimos a observar la caca de las ovejas. Las caquitas estában bien formaditos y completitos. Eso quiere decir que las siembras serán un tanto atrasadas. Así están las cosas. La siembra será un tanto tardía. Pero, qué





bonitas están las caquitas de las ovejas y las flores de *sullu*.

Las flores del agave (*chuchawa*) también las observamos. El año pasado los "ojitos" de sus flores estaban en dirección de la salida del sol. Esa es una señal de un mal año, de cosechas escasas. Ahora los "ojitos" de las flores del agave están en dirección de la entrada del sol. Esa es una señal de un buen año. Esos son los significados para nosotros como cultivadores de las chacras y el maíz. (Rómulo Colque Manya)

Algunos habían sido expertos observando nubes y otros mirando estrellas. Yo no estoy tan preparado para ver esas cosas. Están diciendo que las siembras serán intermedias. Ahora estamos en el día 18 de este mes, entonces, la siembra deberá ser para el 25:

–Será intermedia, intermedia -están diciendo.

–¿Tendrá tiempo para madurar? –digo.

–¿Qué haremos?, el tiempo ya no es predecible.

–Será como el año pasado; habrá heladas y no tendremos alimentos –están diciendo algunos. (Ubaldina Gutierrez Mamani)

Sí, también nuestros abuelos, algunos, nos han pasado la voz. Hoy en día casi la mayor parte ya no toma interés. Antiguamente mi mamá miraba las Pléyades (*Qutu*). Un "montoncito" de estrellas que aparece en la madrugada de los cerritos. Entonces mi mamá miraba la parte en que estaba más brillante: atrás, el medio y adelante. De acuerdo a eso mi mamá decía:

–Este año va a ser la primera siembra, es mejor.

O si es del medio:

–También del medio.

O para atrás:

–También para atrás –así miraba.

Mi mamá miraba también al zorro. El primero de agosto el zorro correteaba; seguramente estaría en celo, qué sé yo. El zorro gritaba y mi mamá escuchaba. Si el primer grito era bonito:

–Hoy el zorro "sacó" (logró) el primer aullido; entonces, la primera siembra será la mejor –decía.

Así podía ser en la segunda; igual escuchaba también mi mamá.

Ahora pocos ya conocen eso que llamamos la flor del *sullu*. Esa planta tiene bonitas flores. Si es para la primera siembra lleva 7 u 8 florecitas en un solo tallito. Eso mi mamá observaba. Si es para una siembra atrasada, entonces atrás florecía. Así miraban antes. Ahora prácticamos todavía unos cuantos, ya no es por todos.

Yo si todavía miro. En el camino, de paso, me encuentro con esta flor. Ya tengo grabado en mi cabeza. Hoy en día ya no aulla más el zorro, ya no está por esta

zona, ya no viene. Por eso ya no escuchamos. Cuando yo era chico si los escuchaba. (Cirilo Ccahuantico Laura)

Observamos el *Qutu* (Pléyades), es importante; también las flores del agave:

–Si están inclinadas hacia la salida del sol, es señal de buen año –dicen.

En los ríos se observan las algas *laqu*. Luego, desde el primero de agosto cuento los días y hasta anoto en mi cuaderno. El primero de agosto corresponde al mes de agosto y se cuenta hasta los 12 días siguientes. El 2 de agosto es setiembre, así hasta los siguientes 12 días. Se toma en cuenta qué días tienen sol, qué días son nublados o en algunos hasta llueve un poquito. En algunos años hasta hay lluvias fuertes. De acuerdo a eso se predice el comportamiento del tiempo en los meses. En algunos meses habrá lluvias y en otros no, de acuerdo a eso se siembra.

Este año la siembra es tardía, por eso sembré tardíamente. Pero, los sembradíos tempranos también están bien. Yo digo que es tardío porque hacia los últimos días, de los 12 primeros de agosto, hubo un clima caliente. Eso quiere decir que si es caliente en los últimos meses, de los contados en agosto, entonces se debe sembrar tardíamente. De acuerdo a las predicciones del año se siembra.

Las Pléyades también nos comunican bien. Antes los zorritos también nos avisaban bien. Ahora ya no aullan esos animalitos, se estarán extinguiendo. El tiempo está cambiando, quién nos podría decir de eso, los zorritos ya no están. (Braulio Laura)

Observamos las algas *laqu* del río, las estrellas y las Pléyades. Si las Pléyades aparecen claritas, será un buen año para el maíz. En caso de estar opacas o muy pequeñitas, entonces será un año malo.

El nombre del zorro también es “mazorca de oro”. Si su aullido es clarito y prolongado: *¡waqaqaqaqa…!,* entonces será un buen año para el maíz. En caso de que su aullido se entrecorte y sea ronco, entonces no habrá buenas cosechas de maíz.

Ahora todavía no aulla, será en octubre; pero los zorros han desaparecido. Antes, cual jauría de perros, se los podía ver. Ahora, ya no los puedo escuchar aullando ni haciendo nada. No sé, a dónde se habrán ido esos animales. Su aullido era una seña definitiva. Si escuchábamos aullar claro y largo, entonces:

–El *tayta* Maíz será bueno –decíamos.

El año pasado, el maíz de casi todos estaba bonito. Pero, entre las chacras vimos brotes blancuzcos de maíz. Esa señal había sido para la llegada de las heladas. Eso también observamos. Al momento que brotan los maíces observamos cuidadosamente:

–¿Cómo será? –diciendo.

El año pasado en todos los sitios habían salido brotes blancos de maíz. Entonces, ahora la helada está quemando todo el maíz.

Si en la siembra se requirió más semilla de la usual, es señal para la escacés en las cosechas de maíz. La señora que siembra ya sabe cuánto de semilla se requerirá. Si entra menos de lo habitual, será un buen año. (Gabino Espinoza Quispe)

Yo creo en la planta de la espinita *t'ankar.* Si esta planta está bien florida es seña para un buen año. Luego, en el aullido del zorro, en su tiempo. Si su aullido es claro y prolongado, es para una siembra adelantada. En caso que el zorro tiene dificultades en su aullido, entonces es señal para el fracaso en la agricultura. Así es.

No creo que vuelva a helar como el año pasado. No creo que la voluntad de Dios sea que cada año pase lo mismo. Hay que sembrar cada año para tener o no, una cosecha. Nosotros no somos adivinos, tampoco no podemos estar en desgracia, según la voluntad de Dios. (Melchor Huillca)

Antiguamente, para iniciar con la siembra del maíz mirábamos muchas señas. Si el *Qutu* o montoncito de estrellas están grandes o pequeñas. Si están grandes, la siembra se inicia con anticipación y si son pequeñas es tardía. También las algas *laqu* del río. Si ya es tiempo para la siembra es cuando tiene buen follaje. El aullido del zorro. Si aulla clarito es para que sea un buen año. Si el aullido es entrecortado, no claro, es para que sea un mal año. Con todas estas señas en el mes de agosto, a mediados, se iniciaba a regar para la primera siembra del maíz (*maway*). (Margarita Mamani Taypi)

Para sembrar se fijaban en la desaparición de los animalitos: gaviota y *liqichu*. Después se fijaban en los ríos la presencia de las algas *laqu*. Igualmente, el florecimiento del capulí y la espinita *t'ankar*. Cuando el zorro aulla completito, quiere decir que ya es tiempo de sembrar. (Domingo Ccahuantico)

La conversación de los agricultores, en un sentido de interdependencia, para iniciar la siembra del maíz, es con diversos seres de la naturaleza. Estos seres en algunos casos tienen connotación ritual festiva. Tal es el caso de la fiesta de San Isidro Labrador, el 15 de mayo, donde se realiza una siembra ritual. El matiz de los brotes de la semilla del maíz es el mensaje a tomar en cuenta para dialogar con el clima. Otras plantas que ayudan a los agricultores, en situaciones climáticas complejas y cambiantes como los de los Andes, a sembrar y cultivar el maíz son la flor de *sullu*, la flor de agave, la espina *t'ankar*, las algas *laqu* del río y el árbol de capulí. En ellos se toma en cuenta el nivel de floración, la dirección de las flores, la ubicación de las flores, etc.

En cuanto a las señas que dan los animales para la siembra del maíz están el zorro, las ovejas, las gaviotas y el *liqichu*. En el caso de los animales, la interdependencia con los agricultores se da a través de la calidad del aullido del zorro o, del ritualmente conocido "mazorca de oro", la presencia o no de las aves y la calidad del estiércol de las ovejas. En el caso de la presencia del zorro se nota su extinción en los alrededores de la comunidad de Queromarca. Como se puede ver, esta es una gran pérdida en el marco de la interdependencia humana-naturaleza.

En cuanto corresponde al diálogo hombre-cosmos para la siembra del maíz, se encuentran el *Qutu* o Pléyades y los doce primeros días del mes de agosto. En ellos se toma en cuenta la claridad u opacidad, su ubicación y las calidades de los días.

La falta o sobra de la semilla de maíz, como signo irregular de lo habitualmente utilizado al momento de sembrar, es otro aspecto que complementa a las señas.

Sin embargo, subyace el sentimiento de que el tiempo ya no es predecible, que está cambiando. Esto se explica, en un sentido intercultural, como dependiente de la voluntad del dios judeo cristiano. Sin embargo, contraviniendo a

esta voluntad, se señala que "tampoco no podemos estar en desgracia, según la voluntad de Dios".

La siembra del maíz

La ciclicidad temporal con sentido espiral que se vive en los Andes hace que el calendario festivo ritual comunitario sea una referencia básica de todas las actividades locales. En ese sentido, la siembra del maíz está inmersa en ese ciclo. La periodicidad de ciertas festividades, en este caso de la tradición judeo cristiana, rige con sentido recreado la regeneración de la vida del maíz en la comunidad de Queromarca.

> El 24 de agosto se hace la primera siembra adelantada (*maway*). El maíz blanco se siembra en el día de la fiesta de la Virgen de la Natividad. Existe también la creencia de que en ese día de Natividad nadie debe tostar maíz. A veces hacemos tostado o en las ciudades tostamos ligeramente para hacer mote. Esa es una seña. Esa mañana, de ese día, no se debe tostar. Nuestros abuelos y abuelas siempre nos dijeron que no se debe tostar. Eso también es un secreto. Entonces, ese día de Natividad se siembra el maíz blanco. Sin embargo, este tiempo de siembra dura hasta el día del Señor de Exaltación. Después, es la siembra tardía. En este tiempo se siembra el maíz amarillo o el *saqsa*, acercándose a la festividad del arcangel San Miguel, el 29 de setiembre. Esta es la siembra tardía. En esas fechas sembramos. (Rómulo Colque Manya)
>
> O sea, en el mes de agosto hacemos la siembra adelantada. Esta es la siembra grande. Esta siembra madura muy bien. Nuestro maíz es normal. Hay otras semillas de maduración rápida. (Felix Mamani)
>
> Lo primero que sembramos es el maíz blanco:
>
> –Es la siembra grande –decimos.
>
> El maíz *chiqchi*, el *saqsa* y el amarillo tienen una maduración rápida, entonces los sembramos un tanto atrasados y en otras chacras. (Indalecio Orue)

Como se aprecia, existen tres temporadas de siembra entre los meses de agosto a setiembre. Estos tiempos tienen referencia a la siembra temprana, intermedia y tardía. Estas tres temporadas, a su vez tienen como referencia, de alguna manera, a las fechas festivas del calendario judeo cristiano. Esto se evidencia, en que desde el 24 de agosto, se hace la siembra adelantada; entre la festividad de la Virgen Natividad y la del Señor de la Exaltación, se hace la siembra intermedia; y hacia el 29 de setiembre, festividad del Arcángel San Miguel, la siembra tardía. La gran siembra puede estar en algunos de estos tiempos, al combinar las observaciones de las señas, anteriormente tratadas. Esta separación de tiempos no solo está estrechamente relacionada con las variedades del maíz y sus tiempos de maduración; sino también con la compleja y diversa situación climática a lo largo del año.

La actividad de la siembra misma, como veremos a continuación, tiene varios procesos, entre ellos está su previsión anticipada.

Un día antes se prepara la chicha, como también algunas cosas para el día de la siembra. El patrón alista la semilla por variedades, un día antes. Se fija en la calidad del maíz. O sea debe ser de primera calidad. (Pablo Pumachoque y Cirilo Ccahuantico)

El patrón o dueño de la chacra debe alistarse con anticipación para el día de la siembra. Así mismo, hacer *ayni* de dos o más yuntas de acuerdo al tamaño de la chacra. Convocar a las personas que desterronarán la chacra, a los que van a poner el abono, la semilla de maíz, de quinua y a los que conducirán a las yuntas. Luego, preparar harta chicha. También el patrón debe alistar la merienda con productos de la zona: cuyes y gallinas. Así se espera el día de la siembra. (Margarita Mamani Taypi)

Para la siembra, lo primero es regar y luego hacer orear (descansar) la tierra un tiempo. Entonces se programa: "Tal día será la siembra". Una vez programado vamos a buscar personas y dueños de toros que nos ayudarán. Llevamos licorcito y coca donde el dueño de los toros. Llegado, le pedimos su *ayni*. También programamos cuánta gente nos ayudará. Esto se calcula según el tamaño de la chacra. Según el tamaño de la chacra se requerirá también uno, dos o tres yugos de toros. (Rómulo Colque Manya)

La preparación última para la siembra del maíz se hace unos días antes. En estos días se prepara la chicha, se alistan las semillas y se junta el recado para la merienda festiva. El otro aspecto a realizar es la busqueda de *ayni* y *mink'a,* de un conjunto de personas para las diversas actividades a cumplir (desterronado, abonado, siembra de las semillas, etc.), y de toros para los yugos. Esta cantidad tiene relación con el tamaño de la chacra. La consolidación de la ayuda mutua tiene un trasfondo ético del compromiso recíproco a través de una pequeña libación de licor y la masticación de coca. Esta es otra evidencia de la interdependencia en la regeneración de la vida en los Andes.

El día de la siembra del maíz es un día festivo y de regocijo. Sin embargo, esta siembra festiva trascurre entre el respeto y el cariño de las personas convocadas y sus autoridades circunstanciales.

Todos llegamos a la chacra. Llegan los *ayni*. Todos los jornaleros, vecinos, compadres y ahijados. Todos llegan.

Si el terreno es grande, a veces, traemos 2 o 3 yuntas. Elegimos a la mejor yunta y al mejor arador. Siempre hay, aunque todos tenemos yunta, una persona que más o menos sabe manejar. Entonces, para ese día, lo nombramos nuestra autoridad principal (*qullana*). Este señor se encarga exclusivamente de ese día. Él vigila si se está sembrando adentro o "encimita" el maíz. Él calcula la hora de descanso (*hallpa*). Por ejemplo, si yo soy el propietario del terreno, la autoridad principal (*qullana*) me ordena:

–¡Patrón ya, descanso! –diciendo.

Entonces, descansamos todos y comemos nuestra meriendita como de costumbre. (Cirilo Ccahuantico Laura)

Nosotros, en la siembra del maíz, estamos siguiendo conforme a lo que nuestros padres y abuelos sembraban. Lo primero, se debe conseguir la ayuda de quienes tienen toros. El número de yugos se calcula según el tamaño de la chacra. Puede ser dos, tres o solo uno. Cuando son dos o tres yugos de toros, muy temprano, como dueños de la chacra, vamos llevando chicha, licorcito y

coca a la chacra. Al llegar los pares de toros los atamos al yugo. Al primer par de toros que llegaron se le nombra autoridad de los yugos. Luego, se le entrega una botella de licor a la persona que trabajará con los toros, como autoridades. Después, se le entrega otra botella de licor a los segundos que llegaron, ellos son las autoridades que secundarán al principal. Al terminar de tomar un poco de licor y chicha empezamos a trabajar.



Al notar el cansancio de los toros también descansamos (*hallpa*). En este descanso se entrega nuevamente una botella de licor a cada una de las autoridades. Se le da también coca. Después de masticar coca y tomar chicha por un rato, volvemos al trabajo. Al terminar la primera parte del trabajo, el arado de la chacra, procedemos a preparar la semilla. Estamos como a medio día, las doce. Los toros son desatados y se les da de comer, ahora es así. Antes no se les desataba a los toros, tampoco comían y no había merienda para las personas. Ahora se acostumbra a almorzar una merienda especial a medio día. (Braulio Laura)

El día de la siembra, muy temprano, vamos a la chacra. Las personas que nos ayudarán van llegando. Nosotros como patrón y patrona (dueños de la chacra) esperamos en la chacra con una chomba de chichita y coquita, completo. Entonces, allí llegan las personas que ayudarán. Se arman los yugos.

Cuando ya todos nos encontramos preparados nombramos a las autoridades de la chacra. Estos son según la cantidad de yugos armados. Se nombra, bonito, al yugo principal (*qullana masa*), luego al yugo que lo secundará (*qayawa masa*). Después hacemos un descanso masticando coca (*hallpay*).

Para empezar estas autoridades de la chacra y los dueños se ponen de acuerdo. Después, las autoridades de la chacra organizan a las personas y dirigen el trabajo. De este modo trabajamos bien bonito.

Al principio siempre aramos nuevamente la chacra, eso se llama segundear. Después, como a medio día, bajo la coordinación de las autoridades de la chacra se hace otro descanso. La autoridad principal:

–Señor patrón debemos descansar. Ahora es tiempo de masticar coca y tomar chicha (*hallpay*) –dice.

De este modo ordena. Nosotros, bonito, descansamos y masticamos coca y tomamos chicha. (Rómulo Colque Manya)

El día de la siembra es una muestra de la naturaleza festiva del trabajo en los Andes. La concurrencia es masiva. En ella están presentes la familia cercana y la extensa, incluyendo a las deidades locales andinas, como se verá más adelante.

El respeto y el orden, en un marco de cariño, lo ejercen las autoridades carismáticas circunstanciales: el principal y el secundante. Este compromiso recíproco

se funda en la libación de un trago de licor y la masticación de coca. La elección de las autoridades de la siembra se realiza de dos maneras. La primera, tiene que ver con el orden de llegada de las personas junto a sus yugos de toros (el primero y el segundo). La segunda, es cuando el dueño de la chacra los nombra personalmente. El orden en el trabajo y los descansos están basados en el respeto y el cariño de sus autoridades y de las personas que hacen la siembra. Esta es otra muestra de la interdependencia con énfasis en el plano humano.

Hacia el medio día, es tiempo de la preparación de las semillas de modo ritual. Este es un momento que evidencia la conexión e interdependencia entre humanos, deidades y naturaleza.

> Una vez terminado el descanso, se alista la semilla. Se saca bonito la semilla y se lo pone mostrándolo al sol. Las semillas son de maíz blanco. También, están las semillas de habas y quinua para complementar a las del maíz. Una vez que los alistamos comenzamos el ritual de la *ch'alla* a las semillas con chicha. Todos hacemos el ritual. La semilla se encuentra adornada con flores. La *ch'alla* lo inician las autoridades de la chacra, seguido por los dueños. Continúan las personas que vinieron a ayudar. Los que no hacen este ritual se hacen acreedores de una "multa".
>
> Esta *ch'alla* lo hacemos, como siempre, con chichita. Luego, "soplando" por sobre las hojas de coca con dirección a los *Apu* y la *Pachamama*, se colocan *k'intus* de coca junto a las semillas. Al momento de colocar las hojas de coca se invoca a las semillas, de quinua o habas, para que fructifiquen bien y bonito.
>
> En este proceso se colocan tres "ojos". Según las variedades de flores que se consigan. La flor del capulí, la de rosas, las flores de *sullu*, entre otras. De acuerdo a las flores que tengamos. No los podemos comprar de la ciudad.
>
> Nosotros tenemos cuidado de hacerlo con todo corazón y voluntad puesto que entregamos las semillas a la *Pachamama*. Entonces, lo hacemos adornado



con flores. Lo entregamos bien bonito, como deseamos que produzca mucho. Cuando crecen grandes, como en el tiempo del aporque, entonces nos alegramos mucho de la entrega que hicimos a la *Pachamama*. También pedimos a Dios por nuestra chacra; a la *Pachamama* para que el cultivo sea abundante y bueno y para que haya lluvias buenas. Entonces, nos alegramos de lo bueno que están los maíces. (Rómulo Colque Manya)

Antes de colocar la semilla en los surcos lo *ch'allamos* con chicha, le ponemos *k'intus* y semillas de coca. Luego, lo *ch'allamos* con chicha, no con aguardiente. Lo *ch'allamos* con chicha, con la primera porción de la chicha recién hecha (*ñawin*). Después, como tenemos flores en las huertas, floreamos, bonito, la semilla. Una vez hecho esto, las mujeres que siembran, se van junto a los yugos.

El maíz madura bonito. A veces la helada o el granizo le afectan, pero si no pasa eso, madura bonito. Siempre le ponemos *k'intus* de coca para sembrar. Le decimos:

–¡*Pachamama*, harás madurar bonito nuestra comida! ¡Que no haya helada ni granizo! (Barbara Condori Lazaro)

Al llegar al terreno se florea la semilla con flores de manzana y de capulÍ y otras. Y se pone con piedritas *khuyasqa* (*ruminchay*). Luego se *ch'alla* con chicha y cañazo.

Después, se hace el descanso (*hallpay*) donde se toma chicha y cañazo. A los toros se les da las mazorcas del maíz, para que el animal no sienta cansancio. Le hacen también un "soplo" con cañazo. (Domingo Ccahuantico)

Sobre la chacra, prestos a sembrar, desgranamos maíz y seleccionamos la semilla. Antes de hacer esto, se *ch'alla* con la primera porción de chicha recién hecha (*ñawin*) y se pone *k'intus* de coca. Hacemos esto antes de sembrar. Pero, ahora ya no hacemos esas cosas, lo sembramos de manera común. Antes era así. Antes era bien lindo, ahora no sé que estará pasando. Antes sabían *ch'allar* con chicha y se quitában las ojotas o los zapatos para hacer esto. (Juana Ccasa Mamani)

Dicen que antes se *ch'allaba* con chicha, pero ahora eso ya no existe, se olvidaron. Mi madre separa y guarda aparte las mazorcas para la semilla. Ya cerca de la siembra los saca y los desgrana. Pone la semilla en una mantita y entre las semillas *k'intus* de coca, luego terroncitos de tierra. Después *ch'alla* la semilla con chicha. Así hace mi madre para que empiece a sembrar. Viendo eso yo también trato de hacer lo mismo. (Ubaldina Gutierrez Mamani)



La semilla *ch'allando* con chicha, adornando con flores y poniendo una piedrita junto a las semillas (*ruminchay*), se prepara para la siembra. La piedrita es para que la semilla no se acabe pronto al momento de sembrar. Al igual que la piedra que no se gasta, así durará la semilla. Así nomás hacemos. (Sabina Espirilla)

Antes, hacíamos la *ch'alla* con chicha; ahora nos estamos olvidando. Antes, sí. Se lleva flores bonitas de clavel de todos los colores. Ahí haces la

ch'alla. Se compra también coca. Todos ponemos *k'intus* de coca con dirección hacia donde sale el sol; no hacia donde entra, sobre las semillas. Las semillas son de maíz, quinua y habas. Todas estas semillas están adornadas con hojas de coca. Ahí es donde se debe *ch'allar* chicha. Ahora este tiempo de *ch'allar* la semilla se perdió:

–En nuestros tiempos antiguos sí se hacía, pero ahora apareció otra "moda" –nos dicen.

Ya no hacemos. (Domingo Ccahuantico)

El maíz requiere, en su siembra, de hacer *ch'allas* cariñosas con chicha invocando a las deidades. La tierra debe estar dos veces bien arada. Una vez preparada la tierra se procede a hacer el ritual de *ch'alla* de la semilla. La *ch'alla* a la semilla se hace con cariño y respeto, invocando la ayuda de San Isidro Labrador y de la Virgen de la Natividad. Las personas mayores son los primeros en hacer la *ch'alla*. Ellos invocan la no presencia de la helada y el granizo y para que crezca bonito. Se le *ch'alla* bonito a la *Pachamama*. Para hacer la *ch'alla*, se colocan todos los colores de maíz encima de una manta nueva y bonita. La semilla de quinua también debe estar en un ladito. Cada semilla se *ch'alla* bonito. Luego, se colocan los *k'intus* de coca pidiendo el permiso y el cariño de los *Apu*. (Mariano Champi Qullqi)

En la siembra se hace la ceremonia al maíz. La "mirada" del costal de semilla debe estar hacia la salida del sol. Se adorna con flores multicolores, piedritas de "cariño" (*khuya rumi*), terrones de tierra y *k'intus* de coca. (María Mendoza Mamani)

Al medio día, para entrar al sembrío, después de pasar dos o tres veces con la yunta, hacemos la *ch'alla* de la semilla. Al maíz le ponemos florcitas. Se *ch'alla*. Es una costumbre muy bonita. En ese gran descanso o *hatun hallpa* que llamamos, la *ch'alla* tiene su forma. Si te equivocas, pagas tu multa. Es muy bonito, porque el que sabe, sabe. Se empieza de derecha a izquierda. Si uno se equivoca de



izquierda a derecha, ya lo multan. También hay personas que entran con ojotas y no se quitan. Eso también está siendo observado por la autoridad para hacer cumplir la multa. Es una costumbre. Es muy lindo. La siembra es así.

Ese rato de la *ch'alla* con chicha invocamos a nuestro *Apu* para que ese día no venga la granizada o la lluvia. También entregamos el terreno con nuestra coquita al *Apu*. Esto es para que el año sea bonito y produzca mucho maíz y que nos devuelva de la mejor manera. Así, es nuestra costumbre. (Cirilo Ccahuantico Laura)

Entonces *ch'allamos* las semillas. En primer lugar, al maíz; luego, a la quinua, la linaza, las habas; en algunos casos y en otros no. Se los adorna bonito con flores y coca, a medida que se *ch'alla*. Se debe respetar. Los costales de semilla deben estar "mirando" al lado por donde sale el sol. A esos costales se los adorna bonito con coca, rosas y claveles. (Braulio Laura)

Yo siembro la mejor semilla seleccionada, los más grandes, la de calidad. Esto lo hago para que mi siembra germine saludablemente. Primero hago la *ch'alla* de la semilla con chicha, con flores de *sullu* y con hojas de capulí. Una vez terminado se seleccionan a las sembradoras. Deben ser buenas sembradoras. Luego todas las sembradoras colocamos *k'intus* coca a la semilla. Les dedicamos a las semillas de quinua, habas y maíz. La semilla se *ch'alla* con chicha, acercándose descalzo y desplazándose de derecha hacia la izquierda.

Al atardecer se termina y luego se descansa. Ese es el descanso largo. Después, se vuelve a casa cantando el *yarawi*. En casa nuevamente tomamos chicha y masticamos coca. Si hay un poco de merienda, lo compartimos y si no, ya no. (Victoria Pumachoque)

En la siembra los floreamos y *ch'allamos* con chicha. Esa es la costumbre para la *Pachamama*. De igual manera *ch'allamos* para los *Apu,* y adornamos la semilla con flores. Aquí, en Queromarca *ch'allamos* al *Apu Qhaha*.

En la siembra se tiene un secreto, se coloca una piedrita entre la semilla. Esto es para que la chacra no requiera de mucha semilla. Con esto la semilla no se acaba fácilmente. (Felix Mamani)

Antes, bonito solíamos *ch'allar* con chicha y florear. Ahora solo *ch'allan* al suelo y luego siembran. Antes, se *ch'allaba* bonito. Aquí estaba la semilla, entonces, mi finado esposo, a un ladito *ch'allaba*. No a la semilla misma, porque:

–No saldrá la semilla –decía.

Adornaba bonito la semilla con rosas y claveles. Ahora ya no se florea de ese modo. (Dominga Espinoza Vda. de Paz)

La semilla tiene que estar dirigida hacia la salida del sol. Se pone una piedra pequeña para que la semilla no se termine tan rápido. La autoridad principal (*qullana*) empieza a *ch'allar* junto con la sembradora. Después, sigue la autoridad secundante (*qayawa*) con su semillero. Así también los otros que siguen. Las semillas están bien adornadas con flores. Cuando se termina, se ponen los *k'intus* de coca. (Carlota Champi)

Al sacar la semilla, bonito, le ponemos *k'intus* de coca y lo floreamos. Después, también ponemos *k'intus* de coca a las semillas de quínuita y habitas. Luego lo *ch'allamos* con chicha. En este acto peticionamos a Dios:

–Danos tu bendición y tu gracia al sembrar este maicito –diciendo. (Remigio Ccahuantico Soncco)

La preparación ritual de las semillas del maíz y sus acompañantes es una muestra viva de la interdependencia andina y del sentido ético y moral para con la naturaleza, las deidades y las personas. Esta empieza con la muestra de la semilla de maíz al sol. Se los coloca sobre una manta nueva y colorida o en un costalito adecuado. A estas semillas de maíz, casi siempre, los acompañan las de quinua y habas. En algunos casos está la de linaza.

Esta actividad ritual se hace descalzo. Esto es signo de respeto y cariño en este momento de sintonía entre lo sagrado y lo humano. Se inicia con la *ch'alla* con chicha. Es la primera porción de la chicha recién elaborada (*ñawi* de la chicha). Luego continúa el floreado con especies de la casa o la comunidad. A esto se agregan las ramitas del capulí. En seguida se colocan los *k'intus* de coca con el dorso en dirección a la salida del sol. Antes de colocarlos, se da un soplo ritual, por sobre las hojas de coca sostenidos con las dos manos, en dirección a los *Apu* y la *Pachamama*. Junto con el soplo, se pide su permiso y se invoca el cariño de estas deidades. También, se solicita una maduración bonita y la no presencia de la helada ni el granizo. Se agregan terrones de tierra sobre las semillas o sobre las mantas.

Al medio de la semilla se coloca una "piedrita del cariño". Este, a través del sentido de la interpenetrabilidad andina, dará su naturaleza a la semilla. Es decir, que al igual que la piedra, la semilla se mantendrá compacta y no requerirá de mucha cantidad para la siembra.

En el marco de la emoción intercultural, también la deidad judeo-cristiana es invocada. A este dios se le pide su bendición y su gracia. En este marco San Isidro Labrador y la Virgen Natividad son mencionadas.

Finalmente las mismas semillas son invocadas. Se le solicita su pronto y bonito crecimiento y su abundancia. También se invoca la presencia oportuna de la lluvia. De este modo, la semilla es entregada a la *Pachamama*.

Esta ritualidad es iniciada por las autoridades de la chacra, luego los siguen los dueños y finalmente todos los asistentes.

La realización de este acto está siendo seguido detallosamente por los presentes. Si alguna persona se equivoca, se hace acreedor a una multa. Este es el ambiente alegre y festivo de la preparación ritual de las semillas del maíz de todo corazón y voluntad.

Sin embargo, los testimonios también dan cuenta del olvido de esta forma de interrelacionarse con la semilla y las deidades. Las generaciones actuales son las que menos lo están haciendo.

Una vez preparada ritualmente la semilla es tiempo de proceder con la siembra. En este proceso también se manifiesta la forma organizativa colectiva y el respeto y cariño bajo la mirada de las autoridades carismáticas.

La autoridad principal de la chacra (*qullana*) es la que ingresa primero acompañado por la sembradora. Estos cargos ya fueron nombrados horas antes. Existe un guiador (*pusaq*), luego el yugo con la autoridad principal, después la sembradora (*husk'aq*) y el abonador. Son cuatro las personas que conforman.

Al inicio, el yugo principal (*qullana masa*) es el que primero ingresa. Otra persona es el que pone el abono y otro el guía. El guía también siembra quinua a medida que dirige el yugo. Estas personas y el yugo se encuentran adornadas con flores. Los yugos llevan las flores en la parte delantera y las personas alrededor de sus sombreros, incluso la persona que sembrará. Así se siembra.

Esto es bien bonito; porque estamos sembrando en nuestra chacra. Es como una muestra de cariño y donde todos nos encontramos florecientes como las flores. Esto es bien importante para que tengamos también una buena cosecha. Con mucho cariño y respeto entregamos las semillas a la *Pachamama*, para que, igual que las hermosas flores, germine y crezca el maíz. (Rómulo Colque Manya)

La siembra del maíz comienza por el lado derecho. Es del lado derecho y no del izquierdo. El yugo inicia recto por el lado derecho. Por el lado izquierdo se tapa con tierra el maíz sembrado.

Al terminar la siembra se desterrona "parejito" los terrones que quedaron. Si la chacra es grande no se termina con un solo descanso (*hallpa*); pueden ser dos o tres descansos. Se trabaja descansando.

Después de sembrar las semillas de otros cultivos, en los cantitos de la chacra, y como producto de los descansos (*hallpa*) ya nos encontramos animados. Al trabajar la chacra, junto a las autoridades de la chacra, cantando el *yarawi* volvemos a nuestras casas con la reja al hombro. Nuestro maíz se siembra bonito, pidiendo el permiso y el cariño de los *Apu*, el granizo y el rayo.

Antes (ahora ya está cambiando) al llegar a la casa, después de colocar la reja; bien paradito en el patio, se "alababa" su llegada, también la llegada de la *Pachamama* a la casa.

Después de esto, se saludan todos:

–Buenas noches mamá. Buenas noches papá –diciendo.

Luego, se empieza a compartir un poco de licor. Ahí se termina este trabajo. (Mariano Champi Ccolque)

Al terminar de *ch'allar* la semilla, esas flores colocadas se ponen a los yugos. Con esas flores se los adorna. Luego, el que abrirá los surcos y el que colocará la semilla, también coloca flores en los toquillos de sus sombreros. Así debe ser la costumbre.

La coquita se lo "mastica" la *Pachamama*, por eso se pone contenta. Así era, dice antes. Solo a la *Pachamama* se le pide:

–¡Madre mía! –diciendo.

Luego se empieza a sembrar. Así era. Las últimas generaciones, aquellos que entienden y ven, al aprender lo están haciendo. Los abuelos que sabían más se murieron. Yo también, a partir de lo escuchado trato de cumplir con esto. Las últimas generaciones ya no están pudiendo cumplir. (Gabino Espinoza Quispe)

La siembra del maíz, más que una actividad laboral en rigor, tiene el espiritu festivo ritual. Se inicia con el ingreso de la autoridad principal, acompañado de su yugo de toros, la persona que guía el yugo, la sembradora de "buena mano"

y el abonador. Este es el grupo básico de siembra. El sentido festivo ritual se manifiesta en la alegría constante refrendado por el floreo de todas las personas participantes incluidos los toros de los yugos.

El acto de la siembra se inicia por el lado derecho avanzando hacia el izquierdo. De este modo se sigue la dirección cosmica andina. Otras personas van desterronando los pedazos de tierra evidentes. Hacia el final de la actividad se siembra la quinua en los bordes y espacios sobrantes de la chacra donde el yugo no pudo fácilmente alcanzar. La semilla fue sembrada junto a la coca que se le ofrendó. Esto es señal de que la *Pachamama* masticó con alegría la coca.

Al finalizar la siembra se vuelve a casa cantando el *yarawi*. Este regocijo es señal de haber sembrado en el marco del respeto y el permiso de la *Pachamama*, los *Apus* locales, el granizo y el rayo. En casa se hacen los alabados a las rejas o arados y la llegada de la *Pachamama* a la casa.

Sin embargo, existe preocupación por la erosión y la pérdida del sentido festivo ritual de la siembra del maíz. Las generaciones actuales no ven con buenos ojos y corazones estas formas de regenerar la vida en los Andes.

Uno de los aspectos que a veces pasa por desapercibido en las labores de la siembra es el momento en el que se hace. Al respecto, don Gabino Espinoza Quispe del barrio Santa Cruz de 78 años de edad, nos comenta:

> La puesta de la semilla a la tierra debe ser una vez que pase el medio día. De acuerdo a que haya tiempo. Así siempre hacemos. Algunos desde la una de la tarde, otros desde las dos. De acuerdo a lo que se haya avanzado. Se hace el segundo arado hasta las doce. Tenemos que arreglar la tierra bonito, desterronando los terrones y sacando las otras plantitas. Al maíz le gusta todo suavecito.

La siembra, por lo general, comienza pasado el medio día. Este es el mejor momento para asentar las semillas de la Madre Maíz en el seno cariñoso de la *Pachamama*.

Una vez que se asentaron las semillas, cual recien nacidos, requieren del cuidado de las personas. Este aspecto es de suma importancia para la regeneración de la vida.

Los cuidados rituales de la semilla sembrada

La semilla, una vez sembrada en la tierra, requiere de cuidados por parte de los humanos. Es toda una criatura a la que se le brindará las mejores atenciones, más allá de lo material.

> Ya estamos a puertas del tiempo de sembrar. El primero de setiembre comienza la siembra y dura todo el mes. Si sembramos con cariño y bonito esa semilla todita germina…, pero, si lo hemos desgranado y seleccionado sin cuidado, entonces germinarán algunos y se pudrirán los demás.

Si tuestas parte de la semilla que sobra, entonces igual sucederá con lo sembrado: se tostarán. Con la sobra de semilla solo se puede hacer mote y no tostado. Tampoco lo puedes vender. Si lo vendes hay posibilidades de que lo tuesten, entonces la semilla sembrada no germinaría. Cuando ya pase un tiempo después de la siembra, como dos semanas, al ver que la semilla sembrada germinó en la chacra, lo cocinamos para comernoslo. (Gabino Espinoza Quispe)

Los podriditos y los agusanaditos te lo sancochas. No los puedes tostar. Al tostarlos las semillas del maíz también se tostarían. Los granos de la base y del ápice de las mazorcas te los sancochas. Los granos muy arrugados o faltos de madurez los mueles para los perros. Los marlos de las mazorcas los pones sobre la bosta. No los puedes quemar; es mejor ponerlos sobre la chacra o la bosta. Al año, cuando ya cosechas el maíz, lo puedes usar como leña. Así nomás es. (Cirilo Ccahuantico)

Con la cabeza y la base de la mazorca se hace mote y no se hace cancha. Los marlos se dejan sobre la chacra. (Mercedes Quispe)

El marlo de la mazorca de semilla no se bota comúnmente, ni se quema; sino, se entierra en el terreno. (Domingo Ccahuantico)

Se lleva los maíces grandes con todo su marlo a la chacra. Una vez desgranados los maíces, estos marlos grandes los botamos sobre la chacra. Al igual que estos, los maíces que crecerán tengan marlos y mazorcas grandes.

Para la semilla se desgranan las mazorcas que tienen muchos surcos. Existen los que tienen 12 surcos, 14 surcos, así. De estos se saca bastante semilla. Los que tienen menos de 8 surcos traen poca semilla. (Victoria Pumachoque)

Esos granos no escogidos son para que comamos. Esos granos no los tostamos, los hacemos mote. Si la semilla escogida sobra y lo tostamos, entonces la semilla sembrada no servirá, no germinará; más bien se secará. Entonces, no lo debemos tostar, puede servir para hacer mote. (Luciano Colque)



> El maíz no selecto para semilla, tanto de la parte inferior como superior de la mazorca, no serán para las gallinas. Esto sería como si las gallinas estuvieran deshaciendo lo sembrado, por eso no produce bien. Tampoco debe ser para la venta, porque lo desperdician y hacen llorar a la pobre semilla. Tampoco, será para hacer cancha, porque es como si estuvieses quemando a la semilla. Tampoco, podrás quemar el marlo. Antes, las personas echaban los marlos a donde está sembrado. Eso era como el adorno o el agradecimiento a la tierra sembrada. (Jesús Ccolque Ccahuantico)

La semilla del maíz, como "familiar" que es de la comunidad, requiere de un trato cariñoso y cuidadoso. Si este sentido de respeto y cariño no se da, entonces quizá las semillas tengan dificultades para germinar.

A esta forma de relación parental con la semilla del maíz y su siembra se suman otros aspectos que hacen posible su crianza. Uno de los cuidados que se debe tener presente es con relación a la semilla sobrante. Esta no debe tostarse, puesto que se corre el riesgo de que lo sembrado se seque, "tueste" o se queme con el sol. Tampoco es sensato vender la semilla sobrante puesto que podría ser tostado o, en el peor de los casos, desperdiciado. Ello implicaría el sufrimiento y el llanto de la semilla. La semilla que sobra no debe darse tampoco a las gallinas. Esto implicaría el maltrato de lo sembrado cual desarreglo de las gallinas.

Una vez que las semillas germinen es tiempo adecuado para cocinar la semilla sobrante. En este caso se podrá hacer mote.

El otro aspecto a tener cuidado es con relación a los marlos de la mazorca una vez desgranadas las semillas. Estos marlos pueden ser puestos sobre la pila de bosta y después de la cosecha ser usada como leña (con un año de posteridad). La otra alternativa es dejar los marlos sobre la chacra sembrada como adorno y señal de agradecimiento a la *Pachamama*. En otro caso puede ser enterrado en la chacra. De esta manera los marlos de los maíces sembrados "copiaran" el tamaño de los que se obtuvieron las semillas. Los marlos de las mazorcas de donde se sacaron las semillas no se pueden botar como basura ni quemar tan fácilmente. Todo este saber da cuenta de las íntimas relaciones y conexiones de los seres y los cuidados para continuar con la regeneración de la vida en los Andes.

A los cuidados rituales que deben tener las semillas y los marlos de las mazorcas para una buena cosecha se suma el de la persona que siembra. No todos podemos tener la cualidad de sembrar el maíz.

La virtud de las manos que siembran (*husk'aq*)

La sabiduría de la siembra casi siempre reside en las manos de las mujeres. Sin embargo, tampoco todas tienen esta cualidad. La virtud de unas manos sembradoras se manifiesta en algunas mujeres que junto al cariño, el respeto y el calor de su corazón procuran regenerar la vida del maíz en el seno de la *Pachamama*. Al respecto veamos los testimonios referidos a esta fase de la siembra del maíz.

Se levanta un poco de tierrita y se la besa. Luego, se coge otro poco de semilla y se le besa por tres veces. Así se hace para comenzar a sembrar. Yo también sé sembrar. Lo que yo siembro germina bonito. Hasta ahora yo sigo sembrando. Una persona mayor también puede sembrar, por eso continuo. Es la "virtud" de la mano. El otro día la tía Salomona me puso, casi a la fuerza, de sembradora, entonces me cansé mucho.

Si tienes "mano de semilla", entonces el maíz germina bonito. La chacra se llena de choclos. En cambio si tienes "mano de planta" solo crecen las plantas del maíz y las mazorcas son escasos. Esa persona puso las semillas muy juntas; entonces, crecen solo las plantas y no las mazorcas. Por eso, una siembra depende de la mano. Se selecciona bien a la sembradora. Los varones también podrían, si tienen "mano de semilla".

La persona que siembra debe tener "mano de semilla"; otros, cuando siembran, solo hacen que crezcan las plantas y no las mazorcas. Eso pasa cuando se siembra las semillas muy juntas. En otros casos, cuando lo siembran con cariño y respeto, las mazorcas son bonitas. Si se sembraron casi en la superficie, el sol lo quema y pronto se marchitan. Si es al fondo no los puede marchitar.

Recogiendo un poco de tierra del suelo lo besas y te frotas las manos con ella. Luego, tomas tres semillas de maíz y lo besas. De este modo alistas tu atado de semillas.

En la siembra se debe estar muy contento. Con toda voluntad sembramos:

–Seguro que cosecharemos bien –diciendo.

Con mucha voluntad, con chichita, con aguardientecito, con comidita. Así nomás sembramos todos. (Sabina Espirilla)

La dueña de la chacra selecciona a la mujer que tiene "mano de semilla" o de "pura mazorcas". Cuando algunas siembran, solo crecen las plantas y no hay mazorcas. Por eso se selecciona bien a la sembradora. (Remigio Ccahuantico Soncco)



Los dueños de la chacra seleccionan a la sembradora. ¿Quién podría ser la persona? Eso se sabe. Esas personas tienen "mano de mazorcas". Algunas siembran, pero no resulta bien. No los ponemos a sembrar a esas personas. En la comunidad ya nos conocemos. En algunos casos los nombramos en el trabajo y en otros los traemos con especial anticipación. Esas personas sembradoras tienen una virtuosa "mano de mazorcas". Algunas personas ya saben que no poseen esa "mano", entonces se niegan a sembrar. Existen algunas mujeres e incluso varones que tienen virtuosas "manos de mazorca". A esas personas, especialmente, les pedimos que hagan la siembra. (Rómulo Colque Manya)

La sembradora es una persona conocida. No puede ser una señora o una madre "desconocida". Las mujeres que siembran bien son conocidas; las que tienen "mano", "mano caliente". Para sembrar nos "enjuagamos" las manos con un poco de tierra. Luego, pedimos el favor de la Virgen Natividad, de San Isidro, de la *Pachamama*, de los *Apu*. Peticionamos la no llegada de la helada ni del granizo para que dé buenas mazorcas. Se florea con flores, incluido el yugo de toros. De este modo es sembrado el maíz. (Mariano Champi Ccolque)

Ya hay señoras que tienen esa "mano de semilla"… ¿Cómo podríamos explicar? También hay señoras que su mano no es para la semilla. A veces germina o no germina. Pero, es cierto, hay señoras que se escogen por su mano. Esa semilla crece con mazorcas grandes. Pero hay señoras conocidas. No "agarra" [germina] con cualquiera. (Cirilo Ccahuantico Laura)

Se debe buscar a una persona que tenga el saber. La mujer que cada año siembra la chacra, la que es "pura mazorca". Estas personas colocan las semillas de manera normal, pareja y no agrupada. A esas personas debes pedirles que te ayuden en la siembra. De este modo, la siembra resulta bonita. En algunos casos la siembra resulta agusanada y en otras se torna amarilla. Como siembran con su mano e incluso hacen "nuera" a otras semillas, por eso se debe elegir a la sembradora.

Al poner una piedrita a la semilla, unas cuantas porciones puede alcanzar para toda la chacra. Al momento de levantar la semilla de maíz se le besa y se *ch'alla* con chicha a la *Pachamama*. Al besar la semilla y colocar una piedrita alcanzará para toda la chacra. Eso nomás hacemos. (Remigio Ccahuantico)

Eso depende de la mano. Algunas mujeres tienen la costumbre de mover con la mano el tostado de maíz en la tostadera al no encontrar un palito. Eso no debe hacerse. Elegimos a la sembradora, como ya nos conocemos entre nosotros, le pedimos su ayuda. ¿Cuál de las mujeres tiene una "mano de maíz"? Se debe ir donde ella. Aunque sea se le debe pagar. La siembra de estas personas se "tuesta" y, por eso, solo germinan algunas semillas y no todos.

Aquí existen mujeres sembradoras. Algunas son jóvenes. A mis hijas les digo que no muevan el tostado con sus manos. **Con el tiempo, pueda que sigan siendo agricultores y vuestra siembra sea escasa**. Por eso, siempre lo hacen con un palito o se hacen una cucharita pequeña de madera.

Esa es una seña. Se selecciona a la mujer sembradora que tiene "mano caliente". Ella ya es conocida. En esta parte alta, vivían dos hermanas, hijas de Martín Ccasa, a las que rogando, les pedía ayuda para la siembra. Yo confeccionaba mantas:

–Te haré tu manta. Por favor, siembramelo niñita –le decía.

Así debo pedir el favor. También había otra señora, se llamaba Matilde Laura, varias personas nos quitoneábamos su ayuda. Por eso, anticipadamente íbamos

a dejarle un dinerito. Ella ya murió. Después está Mercedes Quispe, ahora la elegimos a ella. Ella también había tenido "mano".

Las mujeres que no pueden sembrar, dicen claramente:

–No puedo. Sería insulso. Mi mano no es buena. Se secaría la semilla.

También está la señorita Alicia Villanueva. Las personas se quitonean a las sembradoras. No sé cómo tendrán esa mano. Este sábado sembraremos. Hace rato fuimos a darle un adelanto:

–Por 10 soles vendré –nos dijo.

Entonces le dejamos 5 soles. El sábado haré sembrar un terreno para dos yugos.

Todos se quitonean. Está Isidora Gutierrez, ahora había vuelto. El año pasado le dije por sí acaso. Ella había tenido una buena mano. De este modo sé. Las sembradoras son bien disputadas.

La siembra se hace con sumo cuidado. Al principio, la sembradora se "lava" las manos con tierra o con abono. Este es el primer secreto. Como sus manos tomaron o tocaron quién sabe qué cosas, se purifican con la tierra. Como nuestra mano toca o agarra cosas sucias y otras; entonces, la tierra o el abono lo "bautiza".

Así, la sembradora masticando su coquita, mordiendo cal y tomando chichita, ahora ya no se toma mucho licor, invoca, muy bonito, a San Isidro:

–¡Señor San Isidro! Ahora con tu mano.

–¡*Pachamama*! Bonito con plata y oro.

–Por favor, que no haya helada ni granizo…

De este modo, la señora, no *ch'alla* chicha de cualquier modo. No siembra de cualquier modo. Al principio florea la semilla, pone grupos de seis o tres hojitas de coca junto a la misma semilla. Sigue *ch'allando* la semilla con chicha e invoca:

–Que todo sea bonito *Pachamama* –diciendo.

Menciona el nombre de la chacra y luego invoca a ella misma. De este modo sembramos, con toda voluntad. (Gabino Espinoza Quispe)

Yo empiezo con la *ch'alla* con chicha a la semilla. Luego, floreo la semilla. Después, todos, ponemos *k'intus* de coca. Del mismo modo, el yugo de toros es floreado al igual que todas las personas participantes. En seguida, invocamos a los *Apu*.

Recién empiezo a sembrar en el surco del canto. La semilla se pone del lado derecho y al volver por sobre el surco se completa (*wikch'upa*) el sembrío. Así se ponen las semillas.

La semilla se toma invocando a los *Apu*, al Dios de los cielos y se empieza a sembrar. Si siembras de manera pareja, entonces brotan bonitos y parejitos. Cuando yo siembro sale bonito y parejito. Al cabo de un tiempo los choclos son grandes y bonitos. Las semillas se deben poner de dos en dos. En caso de sembrarlos muy juntos no sale bonito y los choclos son arrugados (*hark'u*) y pequeños. Se siembra de dos en dos, bonito y parejo. Se obtienen choclos lindos. Al brotar bonito crece alto y tiene choclos grandes y lindos.

Yo tengo "corazón". A mí mi madre me enseñó:

–De este modo. Así sembrarás –diciendo.

–Si siembras así, va a brotar bonito y tendrá muchos choclos –diciendo.

Así me dijo mi madre. De esta forma aprendí a sembrar. Poco a poco aprendí a sembrar. Cuando siembro se obtienen choclos bonitos. Como ven lo que sembré, me eligen. Si me necesitan podrían venir. Este mi saber debo dejar, debo enseñar a otros para que sean tomados en cuenta en la siembra. (Alicia Villanueva Espinoza)

La sobra de la semilla nos los llevamos. Los que sembraron se reparten un poco. Es semilla abortada:

–Semilla abortada –diciendo nos reparten.

Solo los que saben, siembran. Los que no saben no siembran bien. Por eso, elegimos a la sembradora. Ella siembra invocando a las deidades, desde el lado derecho, con esta mano. (Presentación Ccasa)

La autoridad principal escoge a una mujer para que ponga la semilla de maíz. Otro se encargará del guano de corral. Igual hace la autoridad que lo secunda.

Cuando ya está organizado, se hacen los *k'intus* de coca con bastante respeto. De igual manera, a cada costal de semilla le ponen coca y flores de todo color por el lado derecho. El que se equivoca paga una multa. Todo eso se hace con suma alegría.

Comienza el sembrío. Las yuntas también están amarradas con flores. Las señoras que ponen las semillas también llevan flores en sus sombreros. (Pablo Pumachoque y Cirilo Ccahuantico)

Si se da el caso que la mujer que está sembrando echa la semilla al suelo, es señal de que ese año será buena la producción.

Antes solo las mujeres tenían que desgranar las semillas. Eso lo hacían lavando sus manos, sahumándose y pidiendo a los *Apu*. Por nada tendrá que tocar el hombre. (Jesús Ccolque Ccahuantico)

La puesta de la semilla en el seno de la *Pachamama* es un momento de sintonía total entre personas, deidades y naturaleza. En el caso de las personas sembradoras deben ser elegidas adecuadamente. Casi siempre le corresponde a una mujer. Estas mujeres son conocidas en la comunidad. Su elección como sembradora puede ocurrir en el mismo trabajo o ser contratada con anticipación. La forma de reciprocar con ella puede ser entendida como favor a resarcir o a través de un pago en dinero u otro valor.

Una de las formas de enseñar a la mano es el no mover el tostado en la tostadera con los dedos sino con un palito. En otros casos la madre es la que enseña directamente. Sin embargo, esta virtud de la mano que sabe no se puede explicitar razonablemente.

La sintonización de la sembradora con el cosmos comienza cuando toma un poco de tierra y abono y purifica o bautiza sus manos. Luego, prosigue con los tres besos que da a una porción de tierra y a las semillas, para luego *ch'allar* a la *Pachamama*. A este proceder le sigue la invocación a las deidades tanto cristianas como andinas. Entre ellas están la Virgen Natividad, San Isidro Labrador, la *Pachamama*, los *Apus* y el Dios de los cielos. Se invoca la ayuda de sus manos para

sembrar semillas de plata y oro; y por otro lado, la no presencia de la helada ni el granizo en el tiempo de crianza del maíz. Esto se complementa con el pedido de las buenas y grandes mazorcas.

Ya es momento de la siembra en sí. Esta siembra depende de la mano que sabe. Estas manos que saben son conocidas como la "mano de semilla", la "mano de mazorcas", la "mano caliente" o la "mano de maíz". En algunos casos el saber abarca todo el cuerpo y entonces es la "mujer pura mazorca". En otros casos el saber reside en el corazón, entonces es simplemente "tener corazón".

Las mujeres que saben que no tienen "mano" se niegan a sembrar. Otras tienen "mano de planta", entonces crecen muy bien las plantas pero no las mazorcas.

Las manos que saben sembrar colocan las semillas en par. De este modo la sintonía es total y la siembra se torna en una expresión sagrada de la paridad.

El maíz no crece solo, casi siempre está acompañado de otros cultivares. En ese entender la siembra del maíz es una siembra de la diversidad.

La siembra diversa

La crianza de la biodiversidad es una práctica común en la agricultura andina. Esta crianza permite la convivencia de múltiples especies y por ende la suficiencia alimentaria local. La crianza del maíz no está exenta de esta práctica.

> El maíz se siembra acompañado con habas, también sembramos quinua. Sembramos completo. Ponemos quinuita, habitas, alberguitas, con esas semillitas. (Victoria Espirilla Quispe)

> Los maíces también compartían el terreno con los *araqi* (papa silvestre) de colores azulinos y rojos, con los yacones, las habas, las arvejas, la quinua y la kiwicha. Todo ello crecía en terrenos de los maizales.
>
> En los terrenos lejanos a la casa familiar se sembraba en turno. Un año maíz y al otro trigo *paraqay* o *yana* barba. Así sucesivamente.
>
> Antes, en Queromarca, se sembraba maíz en los terrenos secos. El maíz estaba mezclado con quinua, habas, arvejas, llacon, ocas, *añus*, *araqis*, etc. (Margarita Mamani Taypi)

> Después del almuerzo sacan las semillas del costal. Toda clase de variedad: maíz blanco, rojo, palomita, quinua y habas. (Pablo Pumachoque y Cirilo Ccahuantico)

> La helada no le afecta al maíz amarillo, al maíz *t'ika* y al maíz rojo. Nosotros sembramos estas variedades junto al maíz blanco, en una especie de mezcla. Otros, siembran de manera seleccionada solo el maíz blanco. En caso de que la helada lo queme, tampoco es bueno. Entonces, sembramos un tanto mezclado. Se tiene éxito. Esos maíces rojos o amarillos de manera muy evidente se "logran". La helada no los quema. Al maíz blanco la helada lo quema fácilmente. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

La crianza del maíz está acompañada del cultivo de habas, quinua, alverja, *araqi*, *yacones*, *kiwicha*, oca y añu. Sin embargo, las especies que acompañan usualmente son las habas y la quinua. Por otro lado, la crianza del maíz, en algunos casos, va en sentido rotativo anual con el trigo. La siembra diversa, en el caso de la variedad de maíces, es un saber estratégico que contribuye a la suficiencia alimentaria local.

En un mundo donde todos son personas, el diálogo es la mejor expresión de su interrelación e interdependencia. En ese entender la semilla del maíz también nos habla.

Los "mensajes" de la semilla en la siembra

La conversación es un aspecto fundamental en las interrelaciones de los seres en el mundo andino. En todo momento se percibe que los mensajes y la comunicación fluye. En el momento de la siembra, la semilla del maíz es la que envía sus mensajes.

> Si todavía es temprano para sembrar, entonces es señal de que la semilla alcanzará. No faltará semilla, se continúa alegre con la siembra:
>
> –La semilla está "caminando". Todavía hay para sembrar y no se está haciendo tarde –dicen.
>
> De eso se dan cuenta las madres y padres mayores. En caso de hacerse muy tarde y se siga sembrando:
>
> –Es muy tarde, nos atrasamos. Quizá ya no valga –así dicen los mayores. (Mariano Champi Ccolque)

> Por otra parte, cuando la semilla "anda bien" durante la siembra es porque va a ser un buen año para el maíz. Esto se nota cuando es poca la semilla de maíz que entra a una chacra. Si entra harta semilla es probable que la siembra del maíz sufra alguna inclemencia del tiempo. (Bárbara Condori)

En un mundo de personas todos caminan a su modo. Es el caso de la semilla del maíz. Si la semilla está "caminando", "andando bien" o entró en poca cantidad a la chacra y todavía es temprano (con relación al día), entonces es señal de que la simiente será suficiente y será un buen año para el maíz. En caso contrario es señal de algún percance futuro para la siembra. Según los testimonios son las personas mayores las que perciben de mejor manera esta comunicación.

La siembra se rige en una sintonía total con el cosmos, pero requiere también de ciertas autoridades circunstanciales. Lo que sigue a continuación nos evidencia este aspecto.



Las autoridades de la siembra y de la chacra

Junto a la sembradora existen otras autoridades que coadyuvan a regenerar la vida del maíz en la comunidad. El ejercicio de su autoridad a veces es circunstancial o se prolonga por más tiempo. Estas autoridades tratan de poner orden ya sea dialogando entre humanos o con las deidades.

> Están el yugo principal y la autoridad principal (*qullana masa*) y el yugo y la autoridad que lo secunda (q*ayawa masa*). Cada uno con su respectiva sembradora (*husk'aq*). Estas autoridades se encuentran floreadas. Antes, las sembradoras también estaban floreadas. Las hojas de coca puestas a la semilla te lo alzas y lo masticas. Compartes con las otras sembradoras y con el que ara. El que ara también está floreado. Así siempre es. (Sabina Espirilla)
>
> También está la autoridad principal (*qullana*) y la que secunda (*qayawa*). Entonces, el que secunda también tiene la misma función: el de "ver" el trabajo. Nosotros, acá, en el terreno, trabajamos con chichita y cañazo. De repente la autoridad principal (*qullana*) se puede marear rápido; entonces, el secundante (*qayawa*) asume el cargo. (Cirilo Ccahuantico Laura)
>
> Las autoridades de la chacra (*qullana* y *qayawa*) son las personas más queridas y trabajadoras. Les pides el favor:
>
> –Por favor, tu persona será la autoridad principal y tú serás el que lo secunde –diciendo.
>
> Estas autoridades son personas conocidas que inspiran respeto y autoridad. Así era antes. Se elige a la persona que sepa trabajar bien. Trabajadora: que ara y surca bien. A esas personas se elige. Él ingresa a acompañar el trabajo con el yugo. Cuida el buen surcado; si el surco es profundo o superficial. Tiene sumo cuidado con ello. A la hora del descanso:
>
> –¡Descansaremos, descanso! –dice.



Este descanso es para compartir coca y chicha. Eso también dirige; entonces todos descansan. A veces se comparte un poco de licor y chicha. Al sentirse un tanto mareados:

–¡Carajo, apúrense toros! –les dice. Luego, se prosigue el trabajo. (Remigio Ccahuantico Soncco)

Las autoridades de la chacra son personas respetuosas, trabajadoras, los que inspiran confianza, son conocidas. No se puede nombrar de manera común. (Mariano Champi Ccolque)

Cuando ya están casi todos para empezar, se hace un descanso (*hallpa*) donde se organiza todo. Como autoridad de la chacra están el principal y el secundante (*qullana masa* y *qayawa masa*). Dichas autoridades se encargan de organizar a las demás gentes. Luego, el patrón da una botella de cañazo a cada autoridad. Estos *ch'allan* a la *Pachamama*. Después de servir chichita, cañazo y coca entran a trabajar la primera "pasada" con yunta. Si es posible hasta la segunda "pasada". Los demás van desmenuzando los terrones, los otros van limpiando el contorno del terreno.

Cuando los maíces ya están encima del terreno, comienzan a brotar las hojas. Desde entonces comienzan a jugar con el aire. A partir de ese momento el cuidante de las chacras (*arariwa*) vela del granizo y la helada. Cuando las nubes se cargan mucho y comienzan a tronar de todo lado, el *arariwa* pregona a través del parlante. Incita a todos a hacer humaredas en las cantoneras de los terrenos. A veces se logra, a veces, no. De igual manera, con la helada el *arariwa* calcula la temperatura. Según a eso pregona por el parlante para que todos hagan humaredas. Así va creciendo el maíz. (Pablo Pumachoque y Cirilo Ccahuantico)

Las autoridades, en la organicidad andina local, son las personas más queridas, respetuosas, que inspiran respeto, confianza y autoridad. Además de ello son las más trabajadoras y hábiles para la labor elegida. Esto quiere decir que son personas conocidas por toda la comunidad.

En cuanto a la siembra del maíz se tienen dos autoridades circunstanciales. La autoridad principal es el *qullana* y lo secunda el *qayawa*. A esto se agrega la sembradora (*husk'aq*) como autoridad de la semilla. El compromiso para el ejercicio de estas funciones se da en un espacio ritual que implica también el permiso de la *Pachamama*. Las principales funciones de estas autoridades es el de ver el buen trabajo en un marco de cariño y de buena disposición para hacer la siembra. La autoridad principal es la que define también los descansos durante la siembra.

El cuidador de las sementeras o *arariwa* es otra autoridad comunal anual. El papel pricipal de esta autoridad es dialogar con las deidades del clima en coordinación y apoyo de la comunidad.

Las autoridades de la chacra, como en el caso de la siembra del maíz, son las que promueven el trabajo comunitario. Es lo que viene a continuación.

El trabajo comunitario en la siembra

La cultura andina se rige por una ética colectiva de la reciprocación en un marco digno y equivalente. Este proceso de interrelación es conocido con el nombre de *ayni*. Existe también otra variante de este hecho en la comunidad de Queromarca, donde la ayuda es recompensaba por un "bien de valor" (alimentos o dinero). Estas prácticas también sufrieron cambios con el paso de los años.

> Cada uno con nuestros ayudantes, nos apoyamos. Siempre era a través de *ayni*:
>
> –Haremos de él. Ahora yo sembraré tal día –diciendo.
>
> Entonces, vamos donde uno y otro. Así, era la ayuda recíproca. (Remigio Ccahuantico Soncco)

> La gente ya no quiere trabajar en *ayni*. Todo es plata y plata. Trabajan sin rituales, sin respeto a la *Pachamama*, a la semilla. (Margarita Mamani Taypi)



Antes, como éramos poca gente, había chacras grandes. Ahora las chacras son pequeñas. Antes, se convocaba tocando una corneta de la loma Santa María. Antes, los ahijados trabajaban con dos o tres grupos de ayudantes. Podían trabajar todo organizados en equipos. Se hacía chacra incluso por todo el cerro. Ahora ya no se hace eso. Como vemos solo en esta parte plana. Apenas se hace chacra a pesar de haber más gente. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

La reciprocidad en el trabajo mediante la práctica del *ayni*, en la comunidad de Queromarca, tiende a erosionarse. Los testimonios evidencian una cierta nostalgia del decaimiento de esta forma de trabajo colectivo. Esta forma de trabajo se regía a través de la ayuda mutua. El "equipo" formado realizaba, por turnos, el trabajo en cada una de las chacras de los componentes. En la actualidad este tipo de ayuda recíproca se está deteriorando. Se señala que ya no se desea la ayuda mutua y por turnos sino más bien el trabajo a cambio de un jornal monetario. Junto a esta modificación también se nota la pérdida del respeto a las deidades andinas.

El trabajo en la chacra requiere de la preparación y el compartir de comidas entre los participantes. La preparación de los alimentos para la siembra es toda una actividad importante en la comunidad.

La merienda en la siembra

La siembra del maíz como tiempo/lugar festivo, ritual y tecnológico también requiere de la preparación y el compartir de alimentos. En ese sentido, el platillo tradicional que se prepara para tal ocasión es la merienda.

Antes se comía ya por la tarde, hacia el anochecer. Ahora se almuerza a las doce del día. Antes a medio día solo se tomaba chicha. En la casa se cocinaba habas, arvejas y arroz. Antes siempre había arrocito, pero también pelábamos maíz. Otros nos cocinábamos habas y arvejas. Así siempre era. Pero, ahora no se sabe qué es lo que se cocina. Arroz y fideos, eso nomás es todo. Eso nomás es lo que se cocina. Ya no se cocina nuestra comida antigua con arverjas. Se cocinaba bien rico. Se sancochaba rico las arvejas. También nos llevamos mote de maíz con ají, con habas sancochadas. Haces hervir habas, las harinosas. Eso te llevas. Ahora ya no saben hacer eso. Ya no hay habas hervidas. A las doce del día se come arroz y fideos, eso es todo. (Sabina Espirilla)

Cuando era niño vi todavía a mi madre y mis abuelos que merendaban ya en la tarde después de terminar todo el trabajo. Había una merienda en la tarde. Todos, merendando volvían cantando el *yarawi*. Ahora, en estos años ya no existe esa costumbre. Ahora, se merienda a la una o a las dos, según mande la cocinera.

Almorzamos a medio día. Es una merienda buena. De acuerdo a nuestra costumbre. Es un ají de maíz pelado con ajícito de habas y arrocito. Si tenemos animalitos, matamos un cuyecito y una gallinita. Así almorzamos una rica merienda en la chacra.

Entonces, la gallina es entregada a la autoridad principal de la chacra. Es una gallina entera en un plato con la mirada hacia su persona. En otro plato se entrega a la autoridad que secunda el cuy, también con la mirada hacia su persona. Entonces merendamos, cada uno un plato, merendamos rico.



Siempre hay una persona que sabe partir, no puede ser cualquier persona que no sabe partir. A esta persona la autoridad principal le entrega la gallina. La autoridad que secunda también le entrega el cuy asado. Entonces esta persona procede a partirlos. Al terminar la merienda cada uno recibe una pequeña ración, empezando por las autoridades de la chacra y los dueños. A estas personas se les da las piernitas. Luego, comenzando por el lado derecho, con todo cariño, se comparte con todos los trabajadores, ayudantes y sus hijitos. Para todos es proporcional, para los niños un poquito más pequeño. La persona que partió ya sabe. De igual manera hace con el cuy. Después, finaliza nuestra merienda. Ahora, se comparte chicha para los que desean y licorcito para otros. Terminado esto nos ponemos a trabajar nuevamente. (Rómulo Colque Manya)

Como decía hace poco, se come maíz pelado, ají de haba, arvejas y quinua graneadita. De repente, encima le ponemos asado o lechoncito de carnero. Preparamos la mejor comida porque estamos trabajando nuestros productos, nuestros maíces. Por eso preparamos la mejor comida, o sea el mejor plato.

Nuestra merienda consiste, con productos naturales, en maíz pelado, ají de arvejas, de habas y quinua graneadita. Con esta modernización también ya está invadiendo el arroz y el fideo. Pero, es muy linda nuestra comida típica.

La gallina y el cuy no se dan por dar. Nosotros nos alistamos, para el tiempo de sembrío, con un mes o dos meses de anticipación. Las gallinas están engordando junto a los cuyes designados de acuerdo al tamaño del terreno. Si tenemos harta gente, entonces mueren más cuycitos para compartir entre todos. Es nuestra costumbre. La gallina, la más grande se pone para la autoridad principal de la chacra junto a un cuy o dos cuyes. También para la autoridad que lo secunda se pone una gallina y un cuy. Ellos no comen solos, sino que nos reparten. Hay personas conocidas quienes pueden repartir. Ya los conocemos. Entonces, la autoridad principal prácticamente ordena:

–Tal fulano, ya agarre su cuchillito –diciendo.

Todos compartimos. Así nomás es. (Cirilo Ccahuantico Laura)

Segunda *hallpa*. Hora de almuerzo o merienda. Todos los convocados al trabajo como *ayni* o *mink'a* hacen un círculo en el lugar acostumbrado (*hallpana*) para



comer la merienda. El plato contiene maíz pelado, quinua graneada y arvejas. (Pablo Pumachoque y Cirilo Ccahuantico)

Antes comíamos lo que sembrábamos. Ahora están el arroz y el fideo. Las habas, las arvejas, el maíz y el trigo pelado, el ají de arvejas y el mote de maíz eran nuestras comidas de antes. La carne era de cuy, tres o cuatro, harto se comía. El cuy no podía faltar. Si se tenía gallinas, entonces era carne de gallina. Antes, era siempre la carne de cuy y gallina.

Las autoridades de la chacra iniciaban la merienda y en seguida todos almorzaban. Después se toma chicha y licor como hasta las once de la noche. (Remigio Ccahuantico Soncco)

Actualmente, la hora de merendar, con motivo de la siembra, es al mediodía o a las doce. Antes, se dice que era por la tarde, al terminar el trabajo.

La merienda a prepararse es el mejor plato o comida por cuanto es para trabajar la siembra del preciado maíz. Este plato casi siempre está constituido por habas, arvejas, maíz pelado, mote de maíz, mote de habas, ají de habas, ají de arvejas, quinua graneada, trigo pelado, entre otros. A esto se agrega las gallinas y cuyes asados. En ciertas ocasiones un lechoncito de cordero.

La carne que tradicionalmente se usa proviene de las gallinas y cuyes. Estos animales se engordan con anticipación. El número de animales a sacrificar va en relación con el tamaño del terreno y la cantidad de personas a trabajar.

La merienda de siembra se realiza en un lugar acostumbrado contiguo a la chacra. El emplazamiento de las personas es en círculo. Las autoridades de la chacra inician la merienda siempre por el lado derecho.

La entrega de la carne asada a las autoridades de la chacra tiene una dimensión ritual. A ambas autoridades se les entregan los animales asados con la mirada hacia sus personas. A la autoridad principal (*qullana*) la gallina más grande y algunos cuyes. A la autoridad secundante se le entrega otra gallina o solo cuyes. No siempre están las gallinas, en algunos casos son solo cuyes para ambas autoridades. Estas autoridades, una vez que reciben los asados, encargan a una persona conocida para que los troce. Existen personas que tienen "mano" para dividir la carne sin que falte a ninguno. Cada uno recibe una porción de asado, incluido los niños. Se empieza siempre por las autoridades y los dueños. Este reparto se hace también empezando por el lado derecho. Cada persona recibe un plato con su porción de asado.

En estos últimos años, se prepara la merienda inluyendo el arroz y el fideo. Para algunos es una invasión de la modernidad. Eso es evidencia de la nostalgia hacia la buena comida natural y "antigua".



La merienda termina con tragos de chicha o licorcito, según el deseo de la persona que trabaja en la siembra.

La finalización de la siembra se hace con el canto colectivo del *yarawi*. Esta es una canción festiva y ritual al maíz en el camino de la chacra a la casa. En casa se hace otra manifestación de agradecimiento ritual al arado. Eso es lo que a continuación se presenta.

Los mensajes del arado y su agradecimiento ritual

En un mundo vivo y de personas como la andina, las manifestaciones de cariño y respeto están presentes en la cotidianeidad. En este marco, el arado como persona que ayuda a los humanos en la siembra de la Madre Maíz no deja de recibir el cariño y agradecimiento. Los siguientes testimonios evidencian esta reciprocidad.

> Nos vamos cantando el *yarawi*. Ahí la reja es bien respetada. Llevando esta reja con sumo respeto se llega a la casa. En la casa se *ch'alla* la reja con chicha. Se invoca:
>
> –¡Gracias a esta nuestra reja y nuestro yugo es que podemos comer maíz! –diciendo. (Braulio Laura)

> [Si la reja] está tumbado en el terreno o está botado quiere decir que habrá mal tiempo y no se lo valora. Entonces, no es la forma de botarlo. El que bota esa reja o lo ha tirado en un rincón no tendría nombre. Nosotros en la mañana vamos a trabajar con nuestro yugo y reja. Ahí está parado ya. Es una costumbre. Esa reja merece respeto. Así nomás es. Se tiene respeto porque es delicado. Acá, como sabemos, todos tenemos yunta. Si una yunta se rompe de cualquier forma, por algún motivo, por una piedra o raíz no lo puedes reemplazar fácilmente. Que alguien te preste, así que tengan, no, no es fácil. No pueden prestarte fácilmente porque es respetado. Es útil. Tampoco se puede conseguir fácilmente. (Cirilo Ccahuantico Laura)

> El arma o reja siempre se lo mantiene parado, no puede estar caído. Algunos, en estos tiempos los dejan caídos. Ellos no saben del porqué. Algunos los hacen parar bien bonito. Esta arma tiene un secreto. Si esta arma se cae, entonces podría ser un mal año y con poca cosecha. El maíz al igual que la reja se caería ya sea por el viento o por cualquier otra cosa. Es un secreto para que el maíz se mantenga parado y fornido, por eso se hace parar la reja bonito. (Rómulo Colque Manya)

Al concluir la siembra las personas se van cantando el *yarawi* rumbo a la casa del dueño de la chacra. En este andar se lleva la reja con sumo respeto. La reja merece todo el respeto. La reja es delicada y se puede romper. Si ocurre esto no se podría conseguir una nueva fácilmente ni nos lo prestarían rápidamente.

Una vez en casa, la reja o rejas –generalmente son varias–, se las hace parar de una manera bonita. Luego se le *ch'alla* con chicha y se le habla en el sentido de agradecerle. El secreto de mantenerlo erguido se reflejará en las plantas del maíz

que crecеran fornidos y estables. Si se bota la reja entonces habrá mal tiempo, mal año y poca cosecha. Las plantas del maíz se caerán por el viento o por cualquier otro hecho. Estas situaciones hacen que las rejas merezcan respeto y cariño como personas que colaboran a los hombres en la regeneración de la vida en los Andes.

La experiencia de la siembra, con su despliegue espiritual, sapiencial y tecnológico, forma parte de la cultura pedagógica local para las recientes generaciones. Este aspecto es lo que a continuación se presenta.

El aprendizaje intergeneracional en la siembra

Los saberes y tecnologías de la siembra del maíz en la comunidad de Queromarca es transmitida a las generaciones recientes en la propia vivencia. Esta es la mejor forma de transmición intergeneracional que evidencia la cultura pedagógica local. Al respecto, los testimonios dan cuenta de este proceso sin necesidad de teorizar separadamente del hecho vivencial o la regeneración de la vida toda.

> Los niños o niñas guían a los toros, también están para los mandados. Andan aquí y allá. Cuando guían a los toros de paso deben sembrar quinua. A veces al volver sobre el mismo surco completan la siembra del maíz o ponen semillas de haba. (Remigio Ccahuantico Soncco)

> Los niños o niñas también son útiles en el sembrío. Por ejemplo el niño se ocupa de sembrar la quinua y las habas. Colaboran en todo. Colaboran en todo lo que se hace en el sembrío. El sembrío no es para poca gente, es para todos. (Cirilo Ccahuantico Laura)

> Cuando nosotros los mayores trabajamos, también están los niños y niñas. Nos ayudan los sábados y domingos. Los niños o niñas ayudan guiando a los toros del yugo, desterronando los terrones de tierra y sembrando quinua. (Rómulo Colque Manya)

Los niños y las niñas participan en toda la vivencia de la siembra de maíz. Ellos están presentes, según géneros, en las diversos procesos que esta actividad conlleva. También realizan ciertas tareas específicas al modo de aprender haciendo. En primer lugar están los mandados en multiples situaciones. Luego, están las actividades en la misma siembra. Entre las más importantes se encuentra la guía de los toros que aran la tierra, la siembra de la quinua y la siembra de las habas. Estas actividades lo hacen tanto las niñas como los niños. En el caso de complementar semillas de maíz en los surcos lo hacen solo las niñas. El desterronamiento lo pueden hacer tanto niños y niñas. La realización de estas actividades, que a la vez son aprendizajes, está bajo la guía de personas mayores. De este modo la vivencia y el aprendizaje intergeneracional constituyen la cultura pedagógica local en la regeneración de la vida para con los niños y niñas.

La siembra, como vivencia festiva ritual en la comunidad de Queromarca, no está exenta del canto y la música. En ese entender lo que sigue es una muestra de este aspecto.

El *yarawi* de la siembra

El *yarawi* es un canto colectivo ancestral que se entona al concluir la siembra del maíz y se vuelve a casa. En Queromarca este canto también se entona. Los testimonios que se tiene son bastante emotivos.

> Al descansar toman chichita, luego licorcito y mastican coca. Ya para volver empiezan a cantar el *yarawi*. Vuelven un poco mareados cantando el *yarawi*. Algunos vuelven cantando con la reja al hombro y cargando la semilla que sobró.
>
> Sembré, sembré
>
> Hasta el rincón de los cerros
> Desde la orilla del río, sembré
> Para que coman grandes y chicos –diciendo.
>
> Y si tienes un vecino, entonces se dice:
>
> –Para que este barriga vacía coma, sembré. (Sabina Espirilla)

> Después de casi avanzando el 90% hacen un pequeño descanso. Luego, se dirigen a la casa del patrón en forma ordenada. Lo encabeza la autoridad principal y luego el que lo secunda. Se avanza cantando con alegría la hermosa canción del *yarawi*.
> Sembré, sembré, *yarawi*
> La Madre Maíz blanca con complementos de maíz *saqsa*, *yarawi*
> Desde el rincón del cerro hasta la orilla del río, *yarawi*
>
> Así, cantando, se llega de la chacra a la casa del patrón. Llegando a la casa se entra con bastante respeto. Ahí se hace el último descanso. No se olvida de *ch'allar* con bebidas a la tierra, a la casa y a los *Apu*. Luego, la sobra de chicha, cañazo y coca se sirve y la merienda se calienta. Todos comen. Después de comer cada uno de dirige a su casa. (Pablo Pumachoque y Cirilo Ccahuantico)

Al terminar de sembrar, descansan. Toman su chicha y licor; luego, retornan a la casa cantando su *yarawisqa*. La canción, dice:

> Sembré, sembré, *yarawi*
> Desde el rincón del cerro hasta la orilla del río, *yarawi*
> Por lo menos coman esito, *yarawi*
> Los "hijastros" de Marco Ccahuantico, *yarawi*
>
> Luego, comen su merienda o comida. Se le entrega a la autoridad princial, a la que secunda y a la señora que puso la semilla. (Domingo Ccahuantico)

> Acabamos de sembrar de día. Llega la tarde, entonces nos vamos a la casa del patrón. Eso es lindo, muy hermoso. La canción que llamamos *yarawi* es muy lindo. No sé cómo podemos reforzar esta canción. Es muy hermoso. Cantan bonito. Yo no puedo cantar, pero es bonita la canción. La canción dice así:
>
> Sembré, sembré, *yarawi*
> Desde las faldas del cerro hasta la orilla del río, *yarawi*
> Maíz blanco y maíz amarillo, *yarawi*
> Protegidas por el maíz *saqsa*, *yarawi*
>
> Así, cantan hermoso. Otro verso también dice… por ejemplo, si me llamo Cirilo; entonces, la autoridad pricipal canta de este modo:

Sembré, para la panza vacía de Cirilo, *yarawi*
Así, así, *yarawi*
Ahora cosechando comen, *yarawi*
Todos mis hermanos, *yarawi*

> Así de hermoso cantan, es muy lindo ese momento. Es una alegría. Empezamos a cantar con el mayor respeto esta canción muy hermosa.
>
> Llegamos y todavía tenemos chichita o cañacito. La sobra de nuestra merienda se calienta. La chichita también lo calentamos ya que es tarde. La chicha fría tampoco "entra" sino calientito. La chicha y el cañazo calientes. Así nos servimos y comemos nuestra sobrita de comida. (Cirilo Ccahuantico Laura)

> De todas maneras se sigue haciendo. Algunos se habrán olvidado. Otros continuan cantando el *yarawi*. Entonces, por la tarde existe esta costumbre. Los toros del yugo se sueltan y la reja está parada. Existe un descanso por la tarde. Compartimos chicha y coca. Luego de esto, algunos niños o señoras que no tomaron se llevan a los toros a sus casas y los amarran. Los demás vuelven a casa cantando el *yarawi*. El *Qullana* es el que principia la comparsa seguida por el *Qayawa*. Los demás acompañamos por detrás cantando el *yarawi*. (Rómulo Colque Manya)

Concluida la siembra, retornan a casa cantando el *yarawi*. En esta marcha se trae las rejas y las semillas que sobraron. Lo encabeza la autoridad principal secundado por su ayudante. En este andar es que se canta el *yarawi*. Es una tonada emotiva y alegre. En cierta parte se acomodan los versos con el nombre de alguna persona conocida. Entonces, la canción se torna jocosa y todos ríen.

Una vez en la puerta de la casa se ingresa con sumo respeto. En casa se hace el último descanso y durante este tiempo se hacen las *ch'allas* a la tierra, a la casa, las rejas y a los *Apus*. Inmediatamente, se calientan la merienda y las bebidas. La merienda se sirve comenzando por la autoridad principal, su secundante y luego la sembradora. Luego de la comida se comparte un poco de licor caliente. Finalmente, todos vuelven a sus casas.

Sin embargo, la dimensión espiritual-ritual de la siembra, actualmente, se encuentra erosionada. Esto se evidencia en las últimas generaciones o los jóvenes. Este aspecto es lo que a continuación se presenta.

La erosión de la ritualidad en la siembra

La ritualidad en los procesos de regeneración de la vida en los andes es primordial para mantener el tipo de interrelación que se tiene entre humanos, deidades y naturaleza. Del mismo modo, la ritualidad es parte de la vivencia tecnológica en la comunidad con respecto a diversas situaciones de la vida. Este aspecto ritual-espiritual es la que en la actualidad se encuentra en una situación de secularización. Los testimonios que se presentan a continuación así los evidencian.

> Ahora ya no se están haciendo esas cosas. Ya no *ch'allan* con chicha. Yo nomás prosigo. La vez pasada donde la tía Salomona hicimos el ritual. Nos olvidamos de la *ch'alla*:



–¡Quién está haciendo así! ¡¿Es una llama o qué?! –nos gritó.

Entonces hicimos la *ch'alla*, de alguna manera servirá.

–Siempre debemos hacer la *ch'alla* –dijimos y lo hicimos.

Ahora ya no están pensando hacer este ritual. (Sabina Espirilla)

Ya no existe esa costumbre. Solo en el pueblo de Tinta se hace siempre la *ch'alla* con chicha. Los jóvenes se averguenzan entre ellos:

–Esta antigüedad no se están olvidando –dicen.

De esta manera se averguenzan. Con esas cosas ya no estamos haciendo las *ch'allas*. (Melchor Huillca)

Qué estará pasando. Solo al suelo ch'allamos chicha y tomando la semilla lo sembramos:

–¡Oye, debemos ch'allar! –diciendo.

Apurados, tomamos la semilla y lo sembramos. Qué nos estará pasando, todos estamos así. (Dominga Espinoza Vda. de Paz)

Cualquier trabajo de la chacra lo hacían con mucho respeto a la *Pachamama* y los *Apu*. Antes de iniciar se hacía la *ch'alla* con chicha y se ofrendaba con coca. Así se realizaban los trabajos rápidamente y a través de *ayni*. Todos se juntaban y trabajaban en *ayni*.

Hoy en día todo cambió. Se realiza rápidamente con tractor y sin pedir permiso a la *Pachamama* y los *Apu*. Por eso, hoy en día cae mucha helada, granizo, etc. (Margarita Mamani Taypi)

Ahora, en estos tiempos veo que las semillas son de diferentes clases. Algunos los hacen secar al sol, solo lo tapan contra la helada y no agradecen a la semilla. El marlo lo están quemando o lo utilizan para cocinar y los desperdicios de la semilla lo dan para las gallinas o lo venden. Por eso ya no produce bien. O sea se hace todo lo opuesto a lo de antes. (Jesús Ccolque Ccahuantico)

Los últimos tiempos han significado una pérdida del aspecto ritual festivo en la vivencia andina en las comunidades. La comunidad de Queromarca no es ajena a este proceso. En ese sentido, se nota nostalgia en las opiniones de los mayores con respecto a estos olvidos. Se dice que antes todo se hacía con respeto y con el permiso de la Madre Tierra y los *Apus* locales. La *ch'alla* con chicha y las ofrendas de coca se complementaban con el *ayni*. En la actualidad parace que todo fuera muy rápido, sobre todo cuando se trabaja con tractor. En este contexto, todo se hace sin respeto a nada. Ya no se están haciendo los rituales debidos. Para algunos de la comunidad hasta ya no existe esa costumbre. En algunos casos se recuerda a destiempo y las personas mayores son las que llaman la atención del olvido. En los jóvenes este asunto es más problemático, se averguenzan entre ellos. Desprecian los rituales calificándolas de antiguedades que no se olvidan.

Para las personas con más edad este olvido influye en el cultivo. En este marco la presencia de heladas y granizos debastadoras es consecuencia de la falta de respeto. Es una preocupación constante y en algunos casos asumen posiciones para fortalecerlas.

No solo el irrespeto y el olvido de las prácticas rituales y festivas en la crianza del maíz afectan su regeneración, sino también están las enfermedades. Este aspecto es lo que se presenta a continuación.

Las enfermedades de maíz en crecimiento

Las plantas del maíz, como cualquier otro cultivo, también sufren de enfermedades que afectan su adecuado crecimiento. Los pobladores de la comunidad de Queromarca tienen medidas que ayudan a armonizar la vida del maíz.

> Hay otro gusano pequeñito. Ese gusano se origina del granizo. Una vez que cae el granizo estos gusanos aparecen y se pudre el maíz. Para que estos gusanos no aparezcan le ponemos insecticida. Cuando los "curamos" no entran los gusanos y el maíz está bien. Hace algunos años no curamos el maíz:
>
> –No se cura el maíz. No se cura –diciendo.
>
> Entonces cosechamos maíz un tanto podrido y agusanado. El año pasado, sí que lo curamos. Como tenía habas los cosechamos sin ninguna podredumbre. (Sabina Espirilla)

> Al maíz también le entra el *pakurma*. Es el carbón negro del maíz, ese es el *pakurma*. Ahora está apareciendo una plaga. No sé qué gusano está entrando al germen del maíz, pero no lo malogra mucho. Existen el *pakurma* y el *silwi*. El gusano *silwi* se come el maíz, a esos todavía los podemos sacar. Para ellos todavía no aplicamos nada, solamente los sacamos. Al darnos cuenta que ingresa el gusano y lo va malogrando, sacamos la planta para los animales. Estas plantas los sacamos y se quedan los sanos. (Rómulo Colque Manya)

> Antes no había mucho. Estaba el gusano *silwi*. Estos no eran muchos, unos cuantos. En los años secos da *pakurma*. (Remigio Ccahuantico Soncco)

> Se fumiga la chacra de maíz.
>
> –Así fumigado es mejor –dicen.
>
> Es que el maíz se pudre. Cuando cae el granizo menudito trae un gusano al maíz. Esto es cuando en el tiempo de lluvias graniza menudito:
>
> –De esto es que aparecen los gusanos en el maíz –dicen.
>
> También, el *pakurma* ataca el maíz. Esa es otra enfermedad del maíz. De igual forma, si cae una lluvia cuando ya está cortada y secando en los arcos, esa humedad lo hace podrir.
>
> El *pakurma* entra al granito mismo. Se torna negro cual ceniza. Eso no se lo debe botar así nomás. Se le puede dar a las vacas o también enterrarlo.
>
> –Si se le bota así nomás se reproduce más –así dicen. (Ubaldina Gutierrez Mamani)

> El maíz es invadido más por el gusano *silwi,* luego está el *pakurma*. Ahora es el *silwi* el que más está invadiendo. Como todos utilizamos fertilizantes químicos en la siembra, por eso dicen que se origina el *silwi*. A la semilla del maíz el gorgojo es el que le afecta. (Mariano Champi)

Las enfermedades del maíz en casi en todos los casos se debe a la presencia de gusanos u otros bichos. El gusano *silwi* es el más común. Este gusano se come los granos de los choclos tiernos. El control de este gusano se puede hacer con la mano. Se sacan las plantas afectadas y se los da a las vacas. Según los testimonios, esta enfermedad, antiguamente era mínima. Su proliferación en estos años se debería al uso de los fertilizantes químicos.

Existe otro gusano pequeñito que no es conocido en la comunidad; según cuentan, aparece junto al granizo menudito en tiempo de lluvias; este hace que se pudra el maíz. El control se puede hacer mediante la aplicación de insecticida.

En los años secos aparece el *pakurma*. El *pakurma* se evidencia en el agrandamiento y la coloración negra cenicienta de algunos granos y partes de la mazorca. Su control puede hacerse con la mano. Se seleccionan las plantas enfermas y se llevan para alimento de las vacas. Otra medida es enterrarlos bajo tierra. En caso de arrojarlos al campo se corre el riesgo de una reproducción masiva.

En algunos casos el cultivo de habas junto a las plantas del maíz previene algunas enfermedades.

No solo las enfermedades afectan a las plantas del maíz en crecimiento; sino también algunos animales. Ese es el aspecto que sigue en el siguiente apartado.

Los animales y el maíz en crecimiento

Los animales tanto domésticos como silvestres se alimentan del maíz en crecimiento. En este caso el maíz se encuentra interrelacionada con la vida de los animales no solo los pequeños (insectos) sino también otros mayores. Los testimonios que siguien nos dan evidencias sobre esta relación.

> El maíz cuando está en crecimiento, especialmente los que están cerca al cerro, es comido por los zorros y los perros. Lo dejado por el perro es consumido por el zorzal. Pero no comen mucho, solo un poco. Por aquí el perro es el que come. El año pasado no comió mucho. Seguro que le gusta por su dulzor. Solo el perro que aprende a comer hace eso. ¿Cómo será que aprende? Si el choclo está un poco arriba. (Sabina Espirilla)
>
> Si daña la chacra, ya es daño. Las vacas, los burros o las ovejas hacen ese daño. En las chacras cercanas al cerro dicen que los zorros se comen, por aquí no pasa eso. (Ubaldina Gutierrez Mamani)
>
> Cuando el maíz está en la chacra se come el *chuchiku* y el *pachkitu*. Ellos son los que lo picotean. Esos choclos picados luego son invadidos por gusanos.
>
> A veces algunos de nuestros animales se comen. Al chancho le damos el maíz poco maduro. La parte de la cabeza del choclo y los marlos se los damos a los animales. Ahora eso lo molemos y los animales se lo comen. (Indalecio Orue Ccasa)

Las chacras de maíz de la comunidad en pleno crecimiento son lugares de alimentación para algunos animales. Las sementeras ubicadas cerca de las faldas

de los cerros sirven de alimento para los zorros. Los perros que aprendieron a comer maíz tierno pueden alimentarse en cualquier chacra. Estos animales, muchas veces, no comen toda la mazorca. Una mazorca comida a medias luego es acabada por el zorzal o *chuchiku* y el *pachkitu*. En algunos casos son estas aves las que pican las mazorcas tiernas y las dejan abiertas. Por esta abertura ingresan otros gusanos que acaban con la mazorca tierna.

En ciertas ocasiones las vacas, ovejas o burros son los que ingresan a algunas chacras y se comen parte de la chacra. Este es un descuido grave por cuanto dañan la chacra. En este caso el dueño de los animales paga por el daño ocasionado a la chacra.

El maíz en crecimiento a medida que pasan los meses inician la etapa de maduración. En este proceso reciben la ayuda humana de un modo singular.

La ayuda ritual de la maduración

Un mundo vivo y de personas como el andino requiere del apoyo permanente entre sus comunidades más que humanas. Es el caso de esta relación humano-maíz para el proceso de maduración de las mazorcas. Esta ayuda linda con un marco ritual-festivo que implica la concurrencia de las ánimas del maíz y las deidades andinas. El testimonio que siguie da cuenta de este hecho.

> Cuando las mazorcas apenas están apareciendo nosotros estamos muy pendientes de eso. En mi caso mi madre me acostumbró a hacer eso y por eso es que sigo haciéndolo. Tenemos que darnos siempre "una vuelta" por la chacra:
>
> –El aliento de las personas hace que los cultivos maduren pronto –dicen.
>
> Por eso, siempre vamos y los acompañamos. No solo en épocas previas a la cosecha, sino también en las del aporque. Una vez aporcadas también las vamos a ver y rondar. Con el aliento de las personas es que se apresura un tanto su maduración. A medida que vamos a darnos una vuelta vemos aparecer a los choclitos. Cuando ya están un poquito más maduros, vamos y sacamos uno, dos o tres choclitos:
>
> –Los vamos a "calentar" –diciendo.
>
> Para que maduren pronto nosotros hacemos "calentar" nuestro maíz aquí en el campo.
>
> "Calentar" implica cocinárnoslo. Esto es para que los maíces de toda la chacra maduren pronto; cosechando dos o tres choclitos y probándolos:
>
> –¡Ya están bien! ¡Ya son como dientecitos de perro! ¡Qué haremos por nuestro alimento! –diciendo.
>
> De este modo, cocinando hacemos el *samiy* (soplo ritual). Mi madre hacía el *samiy* para los muertos, para todos, para mis abuelos y abuelas, también para mi padre:
>
> –A los muertos deben dar su aliento primero –diciendo.



> Después de ello recién podíamos comer. Por eso es que comemos así. Esto es el hacer "calentar": cocinarlo y comerlo. Después de volver como de dos semanas ya están más maduros. Eso es lo que acostumbramos hacer, el "calentar" cuando apenas aparecen. Entonces, casi desde que aparece es que cocinamos los choclos. Vamos y traemos choclitos:
>
> –Nos cocinaremos, será para la tarde o para la mañana –diciendo.
>
> Desde que aparecen y están tiernitos comemos choclo. (Lorenza Ccasa Ccahuantico)

La crianza del maíz en la comunidad de Queromarca se da en un marco de cariño y respeto. Esto implica el diligente cuidado de las plantas y su acompañamiento en el proceso de maduración. Las continuas vueltas por las chacras en crecimiento y la prodigación de aliento humano fresco son importantes para una pronta maduración. A este proceso se agrega el "calentar" los primeros frutos del maíz para apresurar una buena maduración. La maduración no es otra cosa que el cocinar los primeros choclos. Sin embargo, previo al consumo, se evoca y se realiza el soplo ritual a las ánimas de los ancestros. Los muertos también coadyuvan con su aliento en la maduración del maíz. Ellos son los primeros que saborean la nueva cosecha.

Esta práctica es otra muestra de la conexión afectiva y cariñosa entre los humanos y sus muertos, las deidades y la naturaleza en un marco de acompañamiento respetuoso.

A medida que las plantas del maíz crecen, las personas los cuidan y acompañan adecuadamente. Los aporques que se realizan son parte de estos cuidados en la crianza del maíz.

LOS APORQUES DEL MAÍZ

El crecimiento de las plantas del maíz se desarrolla entre los cuidados respectivos. El aporque de la chacra es la actividad principal en el acompañamiento de su crianza. Veamos los testimonios que evidencian este proceso.

> Primero aporcamos, luego volvemos para arreglar lo hecho. No volvemos a aporcar como la primera vez, solo lo arreglamos. En entresurcos con ancho adecuado el maíz crece bien. En surcos demasiado contiguos no da bien porque entre ellos compiten al no sostenerse en pie adecuadamente. Es que la tierra no está "abrigando" consistentemente sus raíces. (Sabina Espirilla)

> En el primer aporque agregamos abono o también cachimayo. Luego, cuando las plantas ya están más grandes se hace una segunda vuelta. Siempre se debe hacer por dos veces. Este trabajo lo haces tomando chichita y comiendo comidita con tus ayudantes. (Ubaldina Gutierrez Mamani)





En el segundo aporque, cuando el maíz ya está grande, aumentamos más tierra a su raíz. Entonces, el maíz mantiene su firmeza y no lo tumba el viento. Es para eso.

Después del segundo aporque la mazorca ya está grande, ya se ve. Cuando la mazorca está grande ya nos avisa que a partir del segundo aporque no hay casi mucha helada. Si cae la helada, sabe que nosotros nos mantenemos con maíz, nos ponemos tristes. Cuando las mazorcas están muy ricos, muy lindos, cada agricultor visita su terreno. Mi papá me decía:

–Tu abuelo cada semana visitaba al terreno.

Porque dice, según para él, el maíz se alegra. Por eso, cada semana visitaba al terreno. Nosotros nos sentimos alegres cuando el maíz ya está con mazorca. (Cirilo Ccahuantico Laura)

Las dos primeras semanas de noviembre es el tiempo indicado para hacer el aporque. Entonces aporcamos. Los maíces ya están grandecitos. El *ayni* ahora es escaso, antes todo era bajo esa modalidad. Ayudandonos recíprocamente sóliamos trabajar. Ahora es poco. El año pasado fue un año malo para la agricultura, por eso la gente se fue y somos pocos. Estas nuevas generaciones se están yendo a las ciudades y no están aprendiendo estas costumbres. Con eso es que el *ayni* disminuyó. Algunos todavía lo estamos haciendo, los de mi generación. Otros tenemos que contratar gente pagando un jornal. En la chacra siempre trabajamos por lo menos diez personas, según el tamaño. Algunos trabajamos con mucha gente, entonces se deben nombrar las autoridades de la chacra: el *qullana* y el *qayawa*. La autoridad principal pone el respeto y el orden en el



trabajo. Algunos no trabajan bien, no cortan las otras plantas que crecen en la chacra, aporcan con poca voluntad y no “abrigan” bien a los maicitos hasta sus “cuellitos”. El maíz es un alimento para “abrigarlo” bonito y trabajar con toda voluntad. Para ordenar esas cosas es que tenemos autoridades. Ellos controlan la calidad del trabajo. Con ellos estamos todo el día.

En el aporque también cocinamos merienda y tenemos descansos para tomar chicha y masticar coca, tal como en la siembra. En el primer aporque nos aseguramos que esten bien “abrigados” con tierra. Eso es para que apure su crecimiento. El segundo aporque es para tapar las raíces visibles de los maíces. Por otro lado, como el viento suele tumbar las plantas, los aseguramos nuevamente. Esto pasa más en tierras sueltas y arenosas, una lluvia fuerte o también un viento fuerte las tumba. Entonces, en esta segunda vuelta, las aseguramos hasta la parte de arriba. (Rómulo Colque Manya)

Para que crezca rápido el maíz trabajamos con cariño y amor. A veces cuando crece el maíz, si no lo hacemos bien, el viento lo tumba. Por eso se debe hacer bien. El primer aporque no lo hacemos en un solo terreno. Por ejemplo, yo tengo dos, tres, cuatro terrenos; entonces, pasamos de uno a otro terreno y a otro. Es muy hermoso. Lo hacemos cantando navidad y tocando bandurria.

Esa canción, como el aporque es cerca de navidad, es bonita. Entonces, cantan:

Comadre compadre vengo a visitarte…

Así cantan, gritando, bonito. Así. La canción es muy hermosa. No es como el *yarawi*, en este se puede inventar conforme al tono de navidad. (Cirilo Ccahuantico Laura)

Según el tamaño de la chacra reunimos gente para el aporque. Algunas personas pueden venir como *ayni* o por el pago de jornal. En el caso de ayuda recíproca se pueden juntar diez, quince o trece personas. Entonces, según la cantidad de personas cuatro o cinco chacras pueden ser aporcadas en un solo día.

De igual manera, al primero que llega con su asadón se le nombra autoridad principal de la chacra (*qullana*) y el siguiente es su *qayawa*. Según a la llegada de las personas convocadas a la chacra se nombra a las autoridades. La autoridad principal va hacia el lado derecho de la chacra y nosotros lo seguimos. Al lado izquierdo está la autoridad secundaria. Este cuenta los surcos. Al terminar de aporcar algunos surcos, viendo la hora, el trabajo y el número de personas, se procede al descanso. En este descanso se les entrega una botella de licor a las autoridades. Ellos se sirven un poco e invitan a los demás. Luego, masticamos coca y tomamos chicha. Después continuamos con el trabajo. El tiempo de la autoridad principal es hasta las doce del día. Este revisa la calidad del aporque de los surcos. Pasado el medio día es tiempo de la autoridad secundante. En ese tiempo este revisa la calidad del aporque de los surcos.

Al terminar nos dirigimos a otra chacra cantando la canción "Navidad" acompañado de una bandurria. Nos vamos cantando. En esta chacra, de igual manera, al terminar de aporcar un surco descansamos. Luego de esto proseguimos tomando en cuenta el tiempo. De acuerdo al nivel de cansancio las personas solicitan descanso. Las autoridades de la chacra, según la petición, conceden el descanso. Hacia el atardecer, como que era antes, el dueño de la chacra (patrón) da la merienda. Al medio día solo había un pequeño refrigerio, tostadito u otra cosa o nada. En la tarde se come la merienda, para las autoridades de la chacra, como siempre, cuy asado.

En los meses de noviembre y diciembre aporcamos. Como sembramos algunas variedades antes y otras después, entonces aporcamos según su crecimiento. En los meses de diciembre y enero se hace la vuelta del aporque. Luego, lo dejamos así; porque ya están apareciendo los choclos. (Don Braulio Laura)

En el segundo aporque se sacan algunas plantas de maíz que están creciendo demasiado juntas. Estos es porque un grupo de semillas fueron sembradas muy juntas. Si crecen varias plantas juntas los choclos son pequeños y escasos. Por eso es que los espaciamos. Las señoras son las que van adelante sacando algunas plantas de maíz. Ellas, con su asadoncito, sacan también otras plantas y al mismo tiempo espacian las de maíz. De este modo es bonito el maíz. Las plantas de maíz separadas dan muy bien, por eso es que las espacian. (Mariano Champi)

El patrón desde un tiempo atrás solicita *ayni* a los vecinos, los amigos y compadres. Entonces, llega el primer aporque. El patrón organiza quién preparará la chicha y las cocineras la comida o la merienda.

El patrón espera en el terreno a los invitados. Hacen el primer descanso. Ahí se organizan para ese día de aporque. La autoridad principal y su secundante se encargan de ordenar a las personas. Revisan si se aporca mal o bien. Así, llega la hora de la merienda.

Luego de la merienda se comienza nuevamente. A veces no solo pueden estar en un solo terreno porque hay otros en varios sitios. Acabando uno pasan a

otro terreno, cantando la canción en forma ordenada y tocando la bandurria, guitarra y quena.

En la tarde o en el último descanso en la casa, las cocineras calientan la sobra de la merienda y todos comen. Se sirve chicha y cañazo. Luego se dirigen a sus casas. Igual proceso se hace en el segundo aporque. (Pablo Pumachoque y Cirilo Ccahuantico)

En Queromarca, cuando las plantas de maíz ya están bien se aporcan. Temprano, a medida que las personas convocadas llegan, vamos avanzando el trabajo. Cuando se juntan todos los convocados, un grupo numeroso, recién procedemos a nombrar a las autoridades de chacra. En este caso no solo se nombran la autoridad principal y su secundante; sino también los secundantes de cada uno de ellos (*kañaris*). Esto lo hacemos con sumo respeto. En el trabajo nadie puede adelantarse o retrasarse, todo es ordenado. Hasta el medio día estamos bajo el control de la autoridad principal. Después del medio día el que controla será el secundante oficial. Se aporca bonito, sacando las otras plantas. No solo en una chacra, según el tiempo, dos o tres más. Al pasar de una chacra a otra lo hacemos cantando bonito. En el aporque nos pasamos cantando. (Mariano Champi)

La crianza del maíz después de la siembra requiere de dos aporques. Estos aporques se realizan con sumo cariño y respeto. Entre los meses de noviembre y diciembre el primero y entre diciembre y enero el segundo respectivamente. Estos espacios de tiempo están relacionados con la variedad de maíz sembrado.

El primer aporque se realiza cuando las plantas son pequeñas. El propósito es para un mejor abonado y "abrigado" con tierra de la planta. Esta ayuda apurará su buen crecimiento.

El segundo aporque se realiza cuando las plantas están más grandes. En este caso se agrega más tierra a sus raíces y se "abriga" hasta sus "cuellitos". Esto hará que las plantas crezcan con firmeza y no se tumben con el viento o con una lluvia fuerte. También, en este aporque se levantan las plantas caídas. La caída de las plantas de maíz ocurre más en terrenos sueltos o surcos mal aporcados. En este aporque se sacan también las plantas que crecen demasiado juntas. Si crecen muy juntas se "golpean" entre ellas perjudicándose. Las señoras son las que hacen este trabajo para tener plantas grandes y frutos buenos. Por otro lado, se mejoran los entresurcos anchos y adecuados.

Después del segundo aporque, las visitas al terreno son más frecuentes. De este modo el maíz se "alegra".

Tanto en el primer como en el segundo aporque el trabajo se realiza mediante el *ayni*. En este caso se nombran las autoridades de la chacra. En caso de haber un numeroso equipo de trabajo se nombran hasta autoridades secundantes de las dos principales. Estas autoridades promueven un trabajo con voluntad, orden y calidad. Una vez terminado una chacra el equipo pasa a otra, que puede ser de otro dueño. En este desplazamiento de una a otra chacra se canta la canción

llamada “Navidad”, propia del aporque. En esta canción está permitida la invención espontánea de algunos versos que lo hace más emotivo. Esta canción se acompaña con la bandurria.

Sin embargo, actualmente ya no se canta regularmente la cancion Navidad. Las generaciones actuales no están aprendiendo estas prácticas. Existe mucha migración a ciudades y por ende cambio de pautas culturales. La ayuda recíproca disminuyó. Estos son algunos de los problemas que la crianza del maíz está sufriendo.

El trabajo del aporque termina en la vuelta a casa de los patrones o dueños de las chacras. Es en este momento que el aporque se torna de festividad.

La fiesta del aporque

La fiesta del aporque comienza cuando se vuelve a casa. Las canciones y el baile se tornan masivas y llenan de júbilo a las personas.

> Al volver a casa, después del aporque, las autoridades de la chacra son las que van adelante. No puedes adelantarte de manera desordenada. Nos vamos a casa cantando. Cantamos la cancion “navidad” tocando las bandurrias con los asadones al hombro, muy bonito. Cuando es más tarde incluso nos ponemos a bailar. Algunos todavía nos recordamos de eso, otros ya no. El irnos cantando, eso lo estamos haciendo todavía. La bandurria está escasa y por eso ya no tocan. Seguimos cantando todavía. Desde el medio día tomando una copita o dos de licor nos ponemos a cantar. (Mariano Champi)

La vuelta a casa es fiesta. La música de la bandurria entona con las voces de las personas. Las autoridades de la chacra mantienen un orden respetuoso y amable. En ciertas oportunidades se baila.
Sin embargo, las prácticas de la crianza del maíz, en muchos aspectos, se están erosionando. Este cambio de las pautas culturales va de la mano con la modificación del clima. Este es el siguiente aspecto a ver.

EL TIEMPO, AL IGUAL QUE LOS HOMBRES, SE ESTÁ “PERDIENDO”… CAMBIO CLIMÁTICO Y CRIANZA DEL MAÍZ

Las prácticas agrícolas, en el caso andino, están estrechamente relacionadas con el clima. Esta relación, como en el caso de la comunidad de Queromarca, es un saber ancestral, pero flexible, que se recrea año tras año en la incesante conversación de los humanos, la naturaleza y las deidades. Sin embargo, en estas últimas décadas, el clima está cambiando. Este cambio es percibido por las personas de la comunidad y sentidas de diverso modo.

> A la variedad de maíz *saqsa* no le afecta la helada. A esta variedad, la helada la deja como una mancha al interior de la chacra
>
> -¿Por qué no le afecta? ¿Qué tiene esta variedad? –decimos.
>
> Al momento de deshojar, al cosechar en tierno y al momento de segar nos dimos cuenta [de] que eran maíces *saqsas*. A esta variedad la helada no le afecta. ¿Es fuerte o que? Debe ser fuerte. Ahora solo esta variedad es la que coseché más. El maíz blanco salió arrugado, pero esta variedad estuvo normal.
>
> Nuestras tierras de cultivo de maíz se están agrandando. Ahora ya están hasta por aquí. Antes era solo hasta aquella parte. Ahora, estas tierras ya están hasta aquí arriba. Aunque el maíz sí crecía y el trigo no, ahora el trigo ya está por aquí.
>
> Nosotros no compramos semillas tenemos guardadas las sobras del año pasado. Eso siempre los guardamos, porque quizá al año no haya. Ahora cuánto estará costando la semilla de maíz. Dicen que 50 o 60 soles. No creo que puedas comprar a ese precio. (Gregorio Ccahuantico)

> Una vez cambié mi semilla de maíz con otro de Tinta. Esa persona me dio una arroba y yo le di otra. Esa semilla era para el año que pasó. La chacra fue “quemada” por la helada, no pude cosechar ni un solo granito. La helada lo mató todo. Este año sembré mi propio maíz. El maíz que cambié no existe. El cambio fue insulso. El tiempo está haciendo que la helada nos afecte mucho. Como siempre, sembre este año mi propio maíz. Ahora está bien bonito. Solo el tiempo no está bien. Ahora se nota que se está nuevamente despejando el cielo. Eso nos preocupa. Nos sentimos tristes aquí en el campo. (Lorenza Ccasa Ccahuantico)

Dicen que antes era bien bonito. Quizá habrá sido bonito, pero ahora no está bien, para qué mentiría. El año pasado la helada "quemó" todo y no cosechamos nada de maíz. Hasta las papitas silvestres fueron quemadas por la helada. Por eso hay escaces de alimentos. Luego que pasó la helada sembramos de nuevo. Pero, las habitas que cosechamos ya no los comimos con gusto. Estaban arrugados y ya no pudieron madurar.

El año pasado la helada se "llevó" todo. No hay alimentos, ni el forraje del maíz para el ganado. Este año están diciendo que las siembras serán intermedias. Yo no hice tractorear todavía mi chacra. Existe un temor a la helada. Hasta las habitas sembradas tempranamente fueron tiradas al suelo. Dicen que las habitas también serán intermedias. No sé cómo será. (Ubaldina Gutierrez Mamani)

El año pasado no hubo nada, el maíz estaba triste. No hubo maíz de carnaval. Este año está más o menos, el tiempo está bien. El brote de los maíces está bien bonito. Creo que este año será bueno. El año pasado fue malo. No hubo maíz, ni su rastrojo para los animales. Maíz escaso. Ahora el tiempito está bonito, pero no está del todo seguro. Quizá en los calendarios haya heladas. Ahora los brotes de las chacras están bonitos. (Bernardino Ccahuantico Huallpa)

En estos últimos años ya no observan ni cuentan esas señas. Según la llegada del turno de riego se está sembrando solo a cuenta de aprovechar el agua. Que haya cosecha o no:

–Perder o ganar. Que haya o no haya –dicen.

Otros creen en el SENAMHI. A veces sí coincide, a veces, no:

–Lloverá, caerá granizo en tal fecha –dice.

Avisan también por la radio. A veces coincide, a veces, no. Este año dijeron que lloverá en los meses de mayo y junio, pero eso no pasó, no coincidió.

En comparación con el año pasado, este año, los maicitos están bien verdecitos y bonitos. Ójala que no haya heladas, ni granizos. Ójala que no pase nada como el año pasado por el amor de Dios. Ahora está bien y bonito. Las siembras adelantadas y atrasadas están bien. Ójala que el tiempo haga las cosas con cariño. Ahora el tiempo está bien: llueve un poquito y seca un poquito. Está acompañando a las sementeras con cariño. Todo está verde y creciendo rápidamente. Ójala que sea así hasta que maduren. (Braulio Laura)

Creo que este año no será bueno. Yo me pongo a pensar mucho, están pasando temblores y el tiempo está seco:

–Creo que es la cólera de Dios –digo.

Ya hace tiempo que no llueve. No hay agua de las quebradas, ni nada. Es un tiempito que está seco.

Dios, nuestro padre no nos envía las lluvias. Ahora, hay gente de toda clase. A dónde ya… Algunos con cuatro o cinco hijos abandonan a sus mujeres. Encuentran otras mujeres en otros pueblos. No sé cómo, pero solo Dios nos aguanta. Estamos llegando a la voluntad de Dios.

Los profesores y los choferes tienen tres o cuatro mujeres. Hay razón para que Dios se enoje. Dios se enoja. Muchos no recuerdan a Dios. No piden perdón de Dios.

Antes estaba el *paqu*, *altomisayuq*. Él, para que haya lluvias, ofrendaba “despachos” a los parajes o lugares sagrados. Ahora no están ni los *paqu*. Antes estaban los *paqu* verdaderos, los sabios. Ahora ya no están. (Remigio Ccahuantico Soncco)

Cómo será, dependerá de Dios. Después de pasar la fiesta de Tinta, ahora estamos regando. El agua de riego nos está condicionando. Igual, las personas de la parte alta están exigiendo, después, el riego será para ellos. Cómo será, quién nos podrá decir. Por lo menos, si la helada será adelantada o retrasada o cualquier cosa. En silencio, pidiendo a Dios, estamos regando y sembrando.

El tiempo, al igual que los hombres, se está corrompiendo. La vez pasada, de modo imprevisto, hubo temblor. De improviso, incluso estando mal nos hizo temblar.

La helada, cual ladrón, se llevó todos los alimentos. Estaban para solo una noche. Desde niña no vi ese tipo de helada. Lloré al ver mis maíces que sembré. Estaban grandes, bonitos, bien abonados. Por qué de ese modo… seguro que Dios nos está castigando. Seguro que es un castigo para todos. Cómo será. (Dominga Espinoza Vda. de Paz)

En la parte plana y baja lo heló todo. En las partes cercanas a los cerros los árboles los atajaron, por eso no lo heló. (Juana Ccasa Mamani)

Este año heló mucho, los años pasados no era así. No podía helar a las habas. Este año incluido a las habas todo lo heló. Antes, la helada solo “elegía” al maíz. Como que soy anciana, la helada solo “elegía” al maíz y no a todos. Todavía quedaban. Ahora, todos están tirados en el suelo. Tuve que sembrar de nuevo, pero no hay, no maduró:

–Como está tierno, en el arco madurará –dije.

Pero, se pudrió todo. No pude cosechar ni un solo maíz. Por eso no hay maíz. En buena hora que guardé maíz el año pasado, solo eso sembré. (Sabina Espirilla)

Así recuerdo el pasado. Era bonito y yo como joven disfrutaba de ello, pero ahora me preocupa mucho. De año en año los terrenos son infértiles, nos quitoneamos el agua para regar, la temporada se comporta mal, hace calor insoportable, no hay lluvia, las heladas caen todas las noches y hay granizada a cada rato. Me preocupan mis hijos, mis nietos. No sé dónde vamos a parar. Yo prefiero morir con todos para ya no sufrir. (Margarita Mamani Taypi)

Antes, la siega del maíz era una actividad bien organizada. Había poca gente. Ahora somos muchos. Antes éramos pocos y las chacras eran grandes. Ahora somos más, de año en año aumentamos en número. Las chacras cada vez son más pequeñas. Se construyen más casas. Antes no se podía ver la contaminación. Ahora es evidente. Con eso, la llamada “modernización” ya está por aquí. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

El maíz es una planta delicada. Su crianza requiere del cariño y la buena voluntad de las personas. La helada, en las noches frías de los Andes, pueda que “elija” al maíz para perjudicarla. Es por eso que los agricultores del maíz están en permanente relación-conversación con el cielo y demás astros. Más aún cuando se percibe que el clima está cambiando. En una situación así, existe suma desconfianza e imprevisibilidad del clima para el cultivo del maíz. A esto se agregan otros indicios que evidencian que algo en la vida y las relaciones está mal. Los

temblores, el olvido de la conversación con la naturaleza, la siembra condicionada solo al turno de riego y sin cuidado de asegurar la cosecha en un marco de crianza mayor, la competencia por el agua de riego, los terrenos infértiles, el tiempo cambiante, el calor excesivo, la ausencia de lluvias, las heladas y el granizo inusuales, la contaminación de la comunidad por basura inorgánica industrial como expresión de la "modernización" entre otras, son otro tanto. Solo queda morir junto a la familia para no ver nada más.

Para algunas personas, esta desesperanza es entendida como la expresión del desamor del dios cristiano que se torna en cólera. Esto se evidencia en el no envío oportuno de la lluvia y la proliferación de gente de toda clase en una mala convivencia. Se dice que solo Dios aguanta, pero estamos colmando su voluntad. Muchos se olvidaron de él y ni piden perdón de sus actos. Desde la vertiente andina existe otra explicación. Estos cambios podrían deberse a la no presencia de los sacerdotes andinos (*paqu*). Estos ofrendaban sendos despachos a la Madre Tierra y lugares sagrados y llamaban a la lluvia y el buen vivir. Estos verdaderos *paqu* ya no están. El tiempo al igual que los hombres se está corronpiendo. Por eso, frente a estas situaciones climáticas, sociales y espiritules imprevistas se guardan semillas de maíz para asegurar la suficiencia alimentaria y superar alguna dependencia.

Sin embargo, como cultura criadora que es la andina, se espera que el tiempo sea cariñoso y que acompañe los cultivos con afecto. Porque, entre otras cosas, el cambio climático está permitiendo el cultivo del maíz y otras especies en espacios que antes no se podían. Esto quiere decir que los terrenos de cultivo se vienen agrandando. Esto significa que es momento de adaptarse y criar el cambio climático incluyendo la mejora de la interdependencia entre naturaleza, humanos y deidades.



LA COSECHA DEL MAÍZ

La cosecha del maíz es la etapa que sigue luego de la siembra y los aporques en su crianza. Este proceso también está atravesado de prácticas festivas y rituales en una dimensión de relacionamiento más que humana.

Las señas para la cosecha

La conversación permanente con la naturaleza no deja de practicarse en la cosecha del maíz. Los mensajes que emiten diversos seres de la naturaleza y de la chacra son apreciadas para comenzar con la cosecha. Veamos la experiencia conversadora de las personas en la crianza del maíz.

> Nosotros nos fijamos en el tiempo (clima) para segar el maíz. Es decir, si ya es tiempo de las heladas y los cielos se estén despejando. A veces eso ocurre en



el mes de abril. El cielo se despeja, especialmente la última semana, pudiendo ser que los días 28 o 29 de abril o para el 3 de mayo se den heladas fortísimas. Entonces, los primeros sembríos de maíz son segadas. Esto se hace para "hacer escapar" el maíz y su forraje (tallos y hojas) de las heladas. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

La siega del maíz se da según la observación del clima. Desde el mes de abril empezamos con la siega. En este mes las lluvias empiezan a escasear y los sembrios van madurando. Entonces, hasta a fines de este mes el maíz ya está segado. Desde el 15 de abril empezamos. Desde esta fecha el cielo se despeja y empiezan las heladas. Pueda que una sola helada sea fatal; por eso es que tenemos cuidado hasta con el forraje del maíz. Es importante observar el tiempo y sus cambios. Como protección de la helada es que los segamos. La helada lo malogra todo, no queda ni forraje para el ganado.

Las mazorcas deben estar grandes y secas. Si están maduros y secos se debe segar a la fuerza o de lo contrario se caen las mazorcas. Entonces es tiempo de siega. Si se adelanta la siega los maíces con el sol no maduran bien y se ponen arrugados. En caso de que aparezcan las heladas se siega a la fuerza, para tener forraje para ganado. Por lo menos el forraje del maíz se debe asegurar. En algunos años la helada se adelanta en el mes de abril, qué puedes hacer, todo, hasta las habas, son afectadas. En algunos años hasta el 15 de mayo es buen tiempo, aún está caliente y todo el maíz madura y la cosecha es normal. (Bernardino Ccahuantico Huallpa)

Antes de la siega vamos a ver la chacra y el grado de madurez de las mazorcas. En caso de que se sospeche de haberse helado, se verifica la caña. Si la caña está bien y/o pronto a secarse, entonces se siega. Se hace esto para que las plantas del maíz no se caigan. En caso de caerse se hace difícil la siega. (Seferina Aslla Quispe)

Una señal para la siega es cuando el sol se torna amarillo. En el mes de mayo se siega. En algunos casos adelantamos la siega para que la helada no lo malogre.

Se siega cuando la mazorca aparece seca y madura, eso es bien evidente. Si se pone así entonces, es tiempo de siega. (Isidora Gutierrez)

Pasa el mes del carnaval y llega el mes de abril. Este es el mes de la cosecha del maíz. Se observa a unos animales que vienen como seña. Estas son aves, el halcón (*alqa mari*) y el *lik'itu*. Entonces:

–Ya es tiempo de la cosecha de maíz –dicen.

Y empiezan a segar en todas las chacras. (Carlota Champi)

La cosecha del maíz se inicia repentinamente con la llegada de las primeras heladas. Algunos años se adelanta y otras veces se atrasa. La cosecha del maíz tanto como antes y como ahora no ha variado en cuanto a su tecnología, secretos, festividades, rituales y comida. Solo en algunos casos.

Es así, en los años en los que no hay helada el maíz termina de madurar al 100% hasta que se caigan los choclos. Es decir, que la mayoría de las mazorcas se cuelgan y se caen al surco. Entonces ya es tiempo de cosecha o siega. También ya debe pasar las lluvias. (Jerónimo Cahuantico)

> Antes de segar se ve su maduración y se ve también el tiempo. La siega empieza en el mes de mayo. En la fiesta de la cruz, el 3 de mayo, nosotros ya estamos segando. En esas fechas también la helada ya está cayendo, el cielo se mantiene despejado y las mazorcas ya están secas y maduras.
>
> Antes, dicen que la siega era muy bonita, con gente que cooperaba. Ahora la gente ya no está, es poca; por eso recurrimos solo a la familia. Vamos a segar cuando el cielo se despeja y empieza a hacer frío. Esta siega se puede hacer solo en una madrugada o todo un día. Esto depende del tamaño de la chacra y de la presión de las heladas. (José Lopez Ccasa)

> En las mañanas el sol sale amarillento tendiente a lumbre. Entonces, es tiempo de segar. También aparece el águila y el *liqichu*. Esas aves indican que es tiempo de segar. El águila baja de los cerros y el *liqichu* aparece. La aparición de estas aves es señal de la proximidad de las heladas y de la siega. Por otro lado el sol se pone con mucha lumbre y en las mañanas sale igual. Eso también es signo de la proximidad de la helada. Al cabo de una semana o unos días más, llega la helada. El ave *liqichu* también es un buen mensajero. Por eso es que se fijan en él. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

Existen varias señas que denotan el tiempo de la siega del maíz. El cielo despejado, la escasez de las lluvias y las primeras heladas. Estas condiciones generalmente se presentan la última semana de abril e inicios de mayo. En ciertos años el tres de mayo cae una helada fortísima. En otros se presenta adelantada o atrasada.

Las otras señas tienen que ver con el grado de maduración de las mazorcas. Entonces se siegan las primeras siembras cuando tiene mazorcas grandes y secas. Se debe segar antes de que se caigan al suelo. En caso de segarlos anticipadamente, el sol arruga los granos de la mazorca y no maduran bien. Otro indicador tiene que ver con el grado de secado de la caña. Si la caña está pronto a secarse, es tiempo de siega. Esto se hace para que no se caiga toda la planta y dificulte la siega. Otro indicio es el encontrar algunas mazorcas caídas por secas y maduras en los surcos.

La otra seña tiene que ver con el cambio de color del sol. Esto implica que el sol se torna amarillo con celaje y anuncia el tiempo de siega.

Finalmente, existe otra seña que tiene que ver con la llegada de algunas aves a los alrededores de las chacras. Estas aves son el halcón, el *liqichu* o *lik'itu*.

La conversación con la naturaleza y las deidades es permenente en la vida del agricultor en el Ande. Gracias a esta empatía se puede regenerar la vida de la biodiversidad en condiciones complejas y cambiantes.

Una vez verificada la madurez del maíz, se procede a organizar la siega. Esta es la actividad que a continuación se presenta.



La siega del maíz

La cosecha del maíz es otra actividad que convoca a la participación de la familia y otras personas. Esta cosecha también se da en un marco de conversación afectiva entre humanos, deidades y naturaleza. El testimonio de algunas personas nos dará más evidencias de este proceso en la crianza de la Madre Maíz.

> Antes, para el calcheo del maíz se buscaba ayuda de personas con varios días de anticipación. Esto lo hacían en *ayni* (hoy de mí, mañana de ti). Se convoca a 6, 8, 10 o 15 personas, dependiendo de la cantidad de chacras que se tenga. Luego, hecha la convocatoria, el dueño prepara la chicha con dos días de anticipación para que fermente bien, también alista la merienda de la tarde.
>
> El día fijado, el dueño asiste a la chacra de maíz donde se iniciará el trabajo. Él lleva chombas de chicha, algunas segaderas, lazos, sogas y el sahumerio.
>
> Luego del descando con chicha y coca, se inicia el trabajo. Se inicia de derecha a izquierda. Cada uno se ubica en sus surcos para segar. Esto lo distribuye la autoridad secundante. Así, en orden, todos inician a segar el maíz cantando el *haychay* (canción de la siega y cosecha). Esta canción lo inicia la autoridad principal (*qullana*), por tres tiempos. Luego, sigue el que lo secunda y así sucesivamente hasta el último hombre. Uno entona como muestra, luego todos repiten a una sola voz. Esto se hace todo el tiempo que dura el trabajo de la siega y el cargado del maíz y otros productos.
>
> El segado de toda la chacra de maíz generalmente se hace con un solo descanso (*hallpa*). Luego, de terminar de segar el maíz se realiza otro descanso. En este descanso se toma abundante chicha. Las señoras que asisten amontonan los maíces verdes y tiernos para deshojar y preparar el mote y el choclo sancochado. (Jerónimo Cahuantico)

> Cada uno siega dos surcos a la vez y repite progresivamente. El maíz segado lo juntamos en el mismo lugar. Lo amontonamos bonito en el mismo lugar. La "cabecitas" de todos los montones tienen que dirigirse hacia la salida del sol. Eso siempre es así. Algunos no hacen eso, pero los que saben la costumbre sí lo hacen. Lo juntamos en varios montones. En esos montones están entre 15 a 30 días. (Bernardino Ccahuantico Huallpa)

> El maíz segado se amontona. Se pone en varios montones en la misma chacra. En caso que algunos esten todavía tiernos, es oportunidad para que terminen de madurar. Aproximadamente un mes o un poquito más están amontonados. De este modo se están secando.
>
> La gente que ayudará llega de a pocos. Conforme van llegando toman chichita, mastican coquita y toman licorcito. Con esto empiezan a trabajar. Actualmente ya no es como que era antes. Ahora están haciendo en las madrugadas o los atardeceres. Como las chacras son pequeñas, entonces se siegan de manera poco cuidadosa. Ya ni se sahuma. Ya no se tiene un cuidado anticipado. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

> Cada quien se encarga de dos surcos simultánea y progresivamente. Algunos siegan con ayuda de gente, nosotros lo hacemos solos. Si la chacra es pequeña, entonces se encarga solo la familia. Si es grande se solicita ayuda.

El maíz segado se amontona en el mismo lugar. Esto se hace para que los maíces se endulcen, maduren más y se sequen. En caso de haberlo segado un tanto tierno todavía tiene tiempo de madurar. (Isidora Gutierrez)

El maíz se siega con ayuda de poca gente. No es como en la siembra o el aporque donde es importante la ayuda de mucha gente. En este caso, si la chacra es grande, solo la familia, con sus hijos y con dos o tres ayudantes se siega.

Los montones de maíz segado se colocan con sus mazorcas arriba; nunca puede ser al revés. En caso de suceder, se le insulta a la persona llamándolo "*qulla*" o habitante del altiplano puneño.

En este montón los maíces se endulzan y el peso, con el forraje incluido, se reduce. En este lugar permanece aproximadamente como mes y medio.

Para el almuerzo del medio día nos cocinamos choclos tiernos. Al terminar de comer, seguimos con la siega y el amontonamiento. Están en este lugar hasta el momento de cargarlos cantando. (Braulio Laura)

Una vez segados, se amontonan en la misma chacra para que seque. No los podemos trasladar ese rato porque está fresco y pesado. En caso de que sean plantas grandes sería peor. En ese sitio seca. Al terminar la cosecha, de todos los otros cultivos más, recién se traslada el maíz cantando. Esto se hace desde tiempos antiguos. Hasta ahora sigue igual. Cada persona puede segar dos o tres surcos a la vez, repitiendo este ciclo hasta terminar la chacra, esto según el tamaño de las plantas. (José Lopez Ccasa)

La siega del maíz requiere de la concurrencia de personas en condición de ayuda recíproca. La mayor o menor cantidad de personas depende del tamaño de la chacra. Junto a la convocatoria de personas, se prevé el preparado de la chicha y la merienda.

El día de la siega, muy temprano, a medida que llegan los convocados, se nombran a las autoridades de la chacra. Cada persona asume sus surcos correspondientes distribuidos por el secundante de la autoridad. Pueden ser dos o tres surcos dependiendo del tamaño de las plantas. La siega se inicia por el lado derecho hacia la izquierda. Los grupos de maíz segado se ponen en el suelo con las cabezas de las plantas hacia la salida del sol. Luego se recogen y se hacen montones o arcos mayores con las cabezas paradas. En caso de ponerlos al revés, se toma como trabajo de un neófito del altiplano que no sabe, porque en su tierra no crece el maíz.

Durante la siega, se canta el *haycha*. Este es un canto ancestral de la siega. La voz inicial la entona la autoridad principal y luego los demás lo siguien.

Una vez terminada la siega, se toma chicha y se come mote y choclos.

El maíz se deja en varios montones (arcos) sobre la chacra. El tiempo puede ser entre un mes o un mes y medio; según el estado de madurez. En este tiempo los maíces tiernos terminan de madurar y se endulzan. Además, se secan y reducen su peso para cargarlos fácilmente.



En algunas ocasiones, en estos tiempos, la siega del maíz se hace de modo apresurado. Pueda que se haga en las madrugadas o los atardeceres. En estos casos se tiene poco cuidado y no se sahuma.

La siega, como otras etapas de la crianza del maíz, tiene su dimensión ritual. Este aspecto es importante en la regeneración de la vida en los Andes.

Los rituales para la siega del maíz

En esta etapa, cuando la semilla regenerada adquirió otra personalidad, los rituales son el medio para prodigarlos de afecto y cariño. En este sentido, la tecnología de la siega se encuentra atraveada por espacios sagrados, haciendo del trabajo una festividad más que humana.

> Llegando a la chacra, el patrón, la patrona y los primeros convocados, hacen el acto ritual del sahumeo y la ofrenda de coca a la *Pachamama*, a los *Apu* y al dios Sol. Lo hacen de rodillas y agradecen a todos ellos por la buena maduración y la cosecha de maíz. Usan coca y chicha para *ch'allar*. Mientras se hace el ritual ya casi todos los convocados llegan. Luego se hace un pequeño descando compartiendo coca y chicha. Aquí se nombran las autoridades para segar y cargar los maíces y otros productos.
>
> En este descando se nombra a la autoridad principal (*qullana*), quien encabeza el trabajo; a la autoridad secundaria (*qayawa*), quien le sigue, y a los ayudantes (*hilaqata*), quienes ponen el orden y hacen gracias durante el trabajo. Durante este pequeño descanso, todos ofrendan coca a la *Pachamama*, a los *Apu* y el dios sol, pidiendo permiso para un trabajo rápido y tranquilo. De igual manera se asperja ritualmente con chicha. (Jerónimo Cahuantico)



> Para iniciar la siega del maíz llevamos brasas de bosta a la chacra. A las brasas le ponemos incienso y lo colocamos al centro de la chacra. Sahumando de esta forma se empieza con la siega. Esto es para que el maíz sea bonito y el alimento bueno. También para que los montones de maíz maduren bonito con los jugos de sus cañas. De esta forma los sahumamos. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

> Después de su maduración los cosechamos bonito. Antes de la siega sahumamos la chacra con hojas integras de coca, incienso y anís. Esto se pone en el centro de la chacra. Después iniciamos con la siega. El maíz segado los ponemos en montones en el suelo y luego en arcos grandes de pie. (Juana Quispe de Espirilla)

Vamos a la chacra con las personas que nos ayudarán llevando coca y chicha. Se siega el maíz y se lo coloca de pie sobre la misma chacra. Este trabajo se debe hacer siempre con coquita y chichita. Se debe trabajar ofreciendo hojas de coca a las deidades, sino ¿cómo podrías hacer? Se siega sahumando, ofreciendo *k'intus* de coca a las deidades, *ch'allando* chicha a la Pachamama. Antes debió ser lo mismo. El tiempo se está "apagando", ahora estas cosas están "bajando". Los tiempos están cambiando, sí… están cambiando. (Bernardino Ccahuantico Huallpa)

Ch'allamos chicha a la *Pachamama*. Su nombre es Santa Madre Tierra. Le dicen:

–Ahora y para todos los años, vamos tener y guardar maíz.

Así le decían antes. Ahora empiezan a segar, ya sea por la madrugada o por el atardecer, como si nada pasara. Así está.

El patrón es la primera persona que llega a la chacra. Ahí *ch'alla* con chicha a la Madre Tierra. Luego, hace el sahumado con incienso a la chacra de maíz. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

Antes de iniciar la siega tienes que sahumar la chacra con incienso en brasas de bosta. La misma dueña en medio de la chacra sahuma con incienso. Cuando el humo del sahumado se acaba, recién la gente puede entrar a segar. Algunas personas de estas últimas generaciones se están acostumbrando a segar sin ningun ritual. Ya no están pensando en sahumar ni hacer otra cosa. A la chacra va un atadito ceremonial especial. En este atadito está el incienso, la bostita y otros remedios, completo. (Seferina Aslla Quispe)

El maíz es sahumado antes de ser segado. El sahumerio se coloca en la parte central de la chacra. Este sahumado es para que el maíz "descanse" o se "tranquilice". Se sahuma bonito para que la madre maíz se "tranquilice". El sahumerio se compone de inciensito, cebito, semillas de coquita y coquita desmenuzada. Luego de sahumar con esto recién se siega. La siega se hace con segadora y un lazo de cuero [para cargar]. Antes existían bonitos lazos de cuero; ahora se están utilizando los lazos de plástico. La siega se hace tranquilamente masticando la caña del maíz. Luego, se hace el arco o montón de maíz segado y se le deja sobre la chacra sahumándolo y "señalándolo" (marcándolo). (Mariano Champi)

Antes de la siega, lo primero que se hace es sahumar al medio de la chacra. En cada chacra se sahuma bonito. Esa sahumación significa el buen alimento, la buena maduración y una abundante cosecha. También se dice que se sahuma para que el maíz no se asuste y mantenga su ánima. Por eso, se sahuma. Seguimos haciendo lo mismo que nuestros ancestros. Sigue igual. (José Lopez Ccasa)

Al medio de la chacra de maíz se sahuma antes de segar. Esto se hace para que haya un maíz bonito y se siegue bonito. Actualmente se ve poco, antes veía a más personas hacer eso. Nos estamos olvidando ya no estamos haciendo eso. (Isidora Gutierrez)

El día de la siega del maíz, un atadito especial va a la chacra. En este atado están los ingredientes para la sahumación del maíz. Están la bosta, el incienso, el anís, el cebo, las semillas de coca y las hojas de coca desmenuzada. Se trae un poco de brasa de un fogón cercano y el sahumerio es colocado al centro de la chacra de maíz.



La sahumación de la chacra de la Madre Maíz se hace para que "descanse", se "tranquilice", "no se asuste" y, sobre todo, para que mantenga su ánima. Por otro lado, la sahumación es también para que el maíz esté bonito, sea un buen alimento, tenga una buena maduración, se coseche en abundancia, que en los montones o arcos maduren bonito y se endulcen más y se siegue bonito.

Luego, de sahumar se hacen las ofrendas de coca y la *ch'alla* con chicha a los *Apus*, la Madre Tierra y el Sol. Estas ofrendas van en el sentido de agradecimiento por la maduración y la cosecha. En medio de estas ofrendas, se va invocando a estas deidades el tener por siempre el maíz y también el guardado.

En el descanso que sigue, se nombran a las autoridades de la siega. Está el principal, el secundante y sus ayudantes. Luego todos los participantes de la siega ofrendan coca y hacen la *ch'alla* con chicha. A medida que se hace esto se va invocando el permiso de las deidades y un trabajo rápido y tranquilo. Cuando el humo del sahumerio se acaba se entra a la chacra a segar dirigidos por las autoridades.

Una vez segado el maíz y colocados en montones o arcos sobre la chacra, se sahuma nuevamente. En esta sahumación final se hace también el señalamiento o marcado ritual.

Sin embargo, no todos continuan haciendo estos rituales de la siega. En palabras de un testimoniante "el tiempo se está apagando y estas cosas están bajando". En muchos casos la siega se hace en la madruga o al atardecer, como si nada pasara. Las últimas generaciones de la comunidad siegan el maíz sin ningún ritual ni respeto.

La siega del maíz, como actividad festiva y ritual, también requiere del preparado de una merienda especial.



La merienda en la siega del maíz

Las mujeres, encabezadas por la dueña de la chacra y sus convocados en calidad de *ayni*, se empeñan en preparar una merienda especial para complementar la festividad y emotividad de la siega del maíz. Los testimonios que continúan dan muestra de los preparativos y disposiciones que se hacen.

> Hacen mote con queso. El queso lo traían los compadres del lado de Descanso, Chumbivilcas y Ch'iqa. Se cambia el maíz con el queso. Hacían trueque. (Carlota Champi)
>
> Lo que siempre nos cocinábamos, eso continuamos haciéndolo. Preparamos maíz sancochado y merienda. Puede ser ají de habitas y arvejas con quinua. Como lo que hacíamos, continuamos haciéndolo. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)
>
> Si queremos, nos cocinamos con segundo o acompañado con mote. Si queremos podemos hacer *watiya* (papas asadas en terrones) o hacer maíz sancochado. No puedes comer solo maíz, no hay gusto. Algunos matan sus animalitos o se hacen segundos. (Bernardino Ccahuantico Huallpa)
>
> Cuando se siega el maíz, con ayuda de otras personas, nos alistamos con tiempo. Para esto preparamos chicha, coca y merienda. La merienda es comida de campo, como lo que aquí se acostumbra. A un lado va el maíz pelado, en otro el ají de arvejas y en otro la ensalada. Así nomás es. Merendamos en la misma chacra. (Seferina Aslla Quispe)
>
> Antes, nos alistábamos dos o tres días previos. En ese entonces las chacras eran grandes. Se preparaba chichita y comida. La comida era ají de habas, ají de arvejas, maíz pelado y quinua. Actualmente se prepara arroz y fideos. Ya no es como antes. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)
>
> Si se trabaja solo con la familia, entoces preparamos comida en la misma chacra. Sancochamos choclos con habas tiernas. Nos cocinamos bien rico. Comiendo eso empezamos con la siega. Para la sed tenemos nuestra chichita. (José Lopez Ccasa)
>
> Preparamos mote con ensalada. Es un refrigerio. Chicha no, ya no.
>
> En la cosecha, solemos preparar maíz pelado. Cocinamos lo que sabemos, segundos. En la siembra podemos hacer mote y tamales. Eso nomás. (Isidora Gutierrez)

La merienda de la siega en algunos casos puede ser algo sencillo y en otros, algo especial. Esto depende de si lo hacen familiarmente o con ayuda de muchas personas. En el caso de hacerlo familiarmente, se prepara mote de maíz con queso, sancochado de choclos y habas tiernas. En el caso de ser un trabajo con muchas personas convocadas, entonces se prepara algo especial. En estas ocasiones está el mote de maíz o las *wathiyas* de papa como acompañantes al plato principal, que puede contener ají de habas, ají de arvejas, quinua graneada, maíz pelado, carne de cuy y ensalada. Actualmente el arroz y los fideos también están integrados en ciertas ocasiones.

En la siega y en el deshoje de las mazorcas, en el caso de no ser solo un trabajo familiar e implique a personas convocadas, las formas de reciprocar varían según la calidad de ayuda. A continuación veremos estas formas de reciprocación.

Las formas de pago en la cosecha del maíz

La ayuda en la cosecha del maíz en la comunidad de Queromarca es reciprocada con el mismo maíz.

> En la siega todos nos ayudamos, incluyendo nuestros hijos. Es como una ayuda recíproca. Al terminar la siega, hacia el atardecer, se hace el "pago". Entre nosotros nos entregamos, levantando con los dos brazos, un hato de maíz. (Mariano Champi)
>
> El deshoje de maíz, en caso de que haya bastante cosecha, se hace con la ayuda de otras personas; si es poco, solo con la familia. Si somos familias cercanas, entonces nos ayudamos entre nosotros para avanzar con el deshoje. En caso de tener otras personas que ayudan, entonces se les paga con maíz. No se paga con dinero. Saben que se ayuda por maíz. A veces vienen personas desconocidas a ayudar a deshojar, entonces les pagamos con maíz. (Braulio Laura)

En la comunidad de Queromarca, en caso de hacerse un trabajo con personas conocidas, tanto familiares como comunales, la forma de reciprocar es con maíz. Un buen hato de maíz, levantado con los dos brazos de una persona, es el pago que le corresponde. La ayuda en el deshoje del maíz, en caso de ser una persona desconocida, es compensada con una porción de mazorcas. En ningún caso la retribución es con dinero.

La siega del maíz tampoco está exenta de un orden y cariño regido por las autoridades de la chacra. Este es el aspecto que sigue a continuación.



Las autoridades de la siega del maíz

Las autoridades de la chacra en la comunidad de Queromarca y desde la comprensión andina guían el trabajo de la siega en un marco de cariño y respeto.

> Nosotros nombramos al *qullana* y al *qayawa*. El principal será el que vaya adelante:
>
> –Tú serás el guía –le decimos.
>
> Esta persona debe ser el mejor trabajador. Para que nosotros vayamos segando tras él. Siempre elegimos a nuestras autoridades. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

Generalmente son dos las autoridades que guían el trabajo de la siega del maíz. Está la autoridad principal (*qullana*) y su secundante (*qayawa*). En algunos casos, cuando las personas convocadas son muy numerosas, entonces se eligen dos secundantes más para cada una de las autoridades principales; en este caso, son los llamados *hilaqatas*.

Las autoridades de la chacra son las personas más trabajadoras y responsables de la comunidad y que inspiran respeto. No hace falta que su persona ejerza severidad tratando de imponer su poder. Estas autoridades son las que guían el trabajo y promueven la calidad de la labor. En ciertas ocasiones el secundante de la autoridad principal es la que guía el trabajo pasado el medio día.

El traslado de los arcos de maíz

Los arcos de maíz tienen que ser trasladadas de las chacras a la casa o a lugares cercanos para ser deshojadas. Este traslado es motivo de otra festividad colectiva que implica la concurrencia más que humana.

> Después, se inicia a cargar los maíces. Para lo cual, como ya están organizados, la autoridad principal (*qullana*) y su secundante (*qayawa*) ordenan a todos los participantes a ponerse su poncho, amarrarse su cintura y a trenzar sus lazos. Las segaderas se juntan y se entregan al patrón o a la patrona. Se levantan en forma organizada e inician a hacer sus atados de maíz (*winay*). Esto es observado y controlado por el *qullana* y el *qayawa*. Así, en orden, todos cargan su atado de maíz (*winay*) y se ponen en orden.
>
> Al mando de la autoridad principal, parten de la chacra hasta el domicilio del patrón. En todo el trayecto cantan el *haychay* por turnos. La autoridad del *hilaqata* controla que todos deben entonar el *haychay*.
>
> Llegando a la puerta del dueño o patrón, bajan su carga en orden y hacen al mismo tiempo los arcos de tamaño regular, no muy grandes ni muy pequeños.



Si son grandes, los arcos pueden podrirse con la lluvia y si son pequeños pueden caerse fácilmente.

Así, todo el día se trabaja recogiendo los maíces. Si sobra el tiempo se recoge la cebada, las habas, el trigo, etc. Lo hacen con cuatro o cinco descansos (*hallpa*) al día.

Al regreso de la casa a la chacra, las personas convocadas vuelven en trote gritando o bromeando a personas que se cruzan por el camino o a los vecinos. Muchas veces dicen adjetivos pesados. Si se encuentran con una mujer, los varones la abrazan, la besan o pasan su barbilla en su frente (*sunkhasqa*). Si las mujeres encuentran a un varón le hacen igual. Así, con algarabía y risa se regresa hasta la chacra. (Jerónimo Cahuantico)

Algunos los traemos y otros los deshojamos ahí mismo. Cuando lo traemos lo hacemos cargados en burritos. Si es urgente, en un solo día lo cargamos en carro o en burritos. Así es. Entonces, aprovechamos trayendo de paso el trigo, como que ya está junto. (Bernardino Ccahuantico Huallpa)

Al estar ya seco los trasladamos cerca de la casa. Aquí es donde los deshojamos. Juntamos todo el maíz que tenemos para el deshoje cerca de la casa. En el traslado del maíz hacia el lugar de deshoje como de costumbre cantamos el *haychay*. Si tenemos autoridades de la chacra, entonces siempre cantamos. Para juntar el maíz de las varias chacras cerca de la casa siempre se canta. Como se trabaja bastante, entonces lo hacemos con nuestras autoridades. Cantando, trasladamos el maíz hacia la casa. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

Al amontonarlo el maíz en los arcos permanece por dos o tres semanas. En ese lugar, al secarse, baja de peso y las mazorcas absorben de las cañas el sabor dulce. Luego, se debe hacer trasladar, si deseas, con otras personas. Con estas personas los haces trasladar a la casa cantando. En la casa, nuevamente, lo amontonas. En caso de no hacerlo trasladar con otras personas, entonces la pareja nomás hace el trabajo. Pero, se debe trasladar siempre cerca de la casa, a la "puerta" de la casa. No acostumbramos deshojar en la misma chacra.

Los varones que cargan el maíz son los que cantan:

¡*Haychaya*! ¡*Haychaya*! –diciendo.

Cargan cantando en voz alta. En caso de que solo la familia: papá, mamá e hijos son los que trasladan, entonces van en silencio. Pero, es necesario hacer cantar a la gente.

En este trabajo también se prepara merienda y asado de cuy y gallina. Así es la costumbre. (Seferina Aslla Quispe)

El traslado del maíz segado está también dirigido por la autoridad principal y su secundante y, a veces, por los *hilaqatas*. En este traslado pueden participar tanto varones como mujeres. Para el momento de cargar todos se ponen sus ponchos, amarran su cintura con una chalina y arreglan sus lazos de cuero. Cada uno prepara su atado de maíz. Este proceso está siendo observado por las autoridades.

El cargueo lo encabeza la autoridad principal y los demás lo siguen guardando orden. En el trayecto, de la chacra a la casa o la "puerta" de la casa, todos entonan el *haychay*. El *haychay* es una canción ancestral festiva para las ocasiones de siega y traslado. Se canta en voz alta. La autoridad principal es la que da la voz inicial y los demás lo siguen. Para tener la voz y la fuerza debida se toma un poquito de licor.

En el caso de que el traslado lo realice solo la familia, entonces es en silencio. En los traslados con numerosa participación de personas es que siempre se canta.

Una vez llegado a casa se hacen nuevos arcos de tamaño regular. Esto es así para evitar su pudrición y su caída.

Las personas que vuelven a la chacra lo hacen corriendo y bromeando a las personas del camino. A veces las bromas son pesadas y pueden estar dirigidas tanto a mujeres como a varones.

La merienda y el asado de cuy y gallina son potajes que se cocinan también para esta ocasión.

Algunas familias hacen el transporte durante algunos días en burros. Otros lo hacen en carro. En esta ocasión se aprovecha el traslado de otras cosechas más.

Una vez concluido el traslado se procede a realizar el deshoje del maíz. El deshoje del maíz es también otra oportunidad de alegría y festividad en la vivencia andina.

El deshoje (*tipiy*)

El deshoje del maíz generalmente es una actividad familiar. En algunos casos, si la cosecha es abundante, se consigue el *ayni* de otras personas. Los testimonios que siguen nos sumergirán a esta otra actividad que hace intenso la crianza del maíz en la comunidad de Queromarca.

> En este trabajo se usa el *ayni*. Es ayuda recíproca.
>
> Para comenzar se arregla y apisona una parte del suelo. Luego, lo sahumamos. A medida que se sahuma se empieza con el deshoje. El maíz bueno se pone a otro lado. A otro lado el maíz menudo. A otro lado el que está un tanto podrido u otra cosa. No se deshoja de manera común.
>
> En este trabajo algunas personas tienen “suerte” y encuentran un *taq'i* (mazorca granero). El que encuentra este maíz es respetado:
>
> –Seguro que tienes suerte –le dicen.
>
> Así nos decimos entre nosotros.
>
> Al maíz se le debe respetar sahumándolo. De igual manera durante el deshoje. Lo deshojado se pone en montones. Al final del día nos pagamos. El pago es una porción de maíz puesta en una manta. El trabajo en el deshoje no es gratis. (Mariano Champi)

> Una o dos semanas están amontonados nuevamente cerca de la casa y despúes se deshoja. Tenemos sumo cuidado al clasificarlos; algunos están podridos. La familia es la que se encarga del deshoje, no hay otras personas.
>
> En el trabajo del deshoje comemos mote de maíz. Si tenemos habas, también lo cocinamos. Comemos mote escogiendo maíces tiernos. (José Lopez Ccasa)



> Si el maíz es harto para el deshoje, entonces recurrimos al *ayni* de más gente. Cada persona tiene un montón y deshojamos en competencia para avanzar. A las personas que nos ayudan les pagamos. El pago puede ser en maíz o en dinero, si es que desea dinero.
>
> Entonces, para que este trabajo sea exigido, nos repartimos por montones. (Fortunato Pumachoque Aguilar)

El deshoje del maíz se lleva a cabo mediante el *ayni* en caso de ser una cosecha abundante. Cuando la cosecha es poca, esta actividad se realiza a nivel familiar.

Para iniciar el deshoje, se apisona una parte del suelo en el que se ubicarán las mazorcas del maíz clasificadas. Luego se procede a sahumar el maíz y el suelo, como signo de respeto y cariño. A medida que el humo de incienso y anís se expande por el aire se empieza con el deshoje. Cada persona está a cargo de un montón. Esta actividad tiene aires de competencia. A la vez que se deshoja se empieza a clasificar con sumo cuidado. Se forman montones de maíz bueno, de maíz menudo, de maíz un poco podrido y otros (colores, medicina, espirituales, etc.).

En esta vivencia de deshoje del maíz se reconocen a las personas con suerte. Estas personas se manifiestan cuando encuentran un *taqi sara* (choclo de Madre Granero). En el acto la persona es respetada y considerada con mayor cariño.

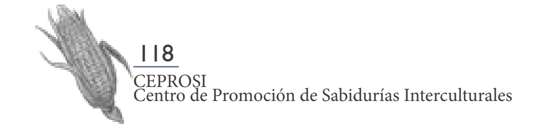
La comida que se comparte durante el deshoje del maíz es el mote de maíz y habas. Al finalizar el trabajo del día se paga a las personas que ayudaron con una porción de maíz y en algunos casos dinero.

Sin embargo, el deshoje del maíz, en ciertos momentos adquiere una connotación lúdica y ritual que la hace más emotiva. Esta es la otra parte de esta vivencia desde el marco andino de la comunidad.

Los juegos rituales en el deshoje del maíz

Desde la comprensión de la cultura local andina, a medidad que se deshoja el maíz, se van identificando ejemplares que en muchos casos tienen significaciones rituales y lúdicos. Eso implica la movilización de las personas en un clima de alegría festiva y respeto ritual.

> En la actividad del deshoje se juega la "*misa*". Nos hacemos "*misa*" entre nosotros. Este juego se hace con una mazorca de maíz llamada "*misa*". El pago se hace con fruta. Podemos ganar con dos o tres. Los jueves [día de feria en el pueblo cercano] se compran las frutas. La época del deshoje coincide con la fiesta del Corpus. Para esta fiesta llegan al pueblo la *achira*, las naranjas y los plátanos. Entonces el pago se da con estas frutas. (José Lopez Ccasa)
>
> Al dueño del maíz se le hace la "*misa*". Se le entrega el maíz "*misa*" encontrado y este paga con *achira* a la persona que encontró en señal de premio. En caso de



no tener la *achira*, el dueño paga con un atado de maíz. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

A medida que deshojamos solemos encontrar maíz *wayra*, maíz *kuti*, maíz *misa* y maíz *taqi*. Encontramos estas variedades. A veces jugamos en competencia. A veces, una mazorca de maíz blanco tiene un "lunar" que puede ser un maícito de color pecho de paloma o café. Algunos maíces tienen lunarcitos. Contando esos lunarcitos, competimos:

–¡Ya está uno! –decimos.

–¡Ya va uno, dos, tres! –diciendo.

Si no encontramos, no hay. Si encontramos un maíz *misa*, entonces nos "enmisamos". Esto es para una botella de licor. Si encontramos maíz *misa*:

–¡Ya encontré *misa*, te gané! –diciendo, competimos.

Entonces ese choclo se entrega al patrón o dueño del maíz. El dueño del maíz nos paga. Nosotros le invitamos licor. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

El deshoje del maíz se desarrolla cual juego. Nos reímos a cada rato para avanzar rápidamente. Antes estaba el juego de golpearnos entre nosotros. Como el deshoje se da en tiempo de la fiesta del Corpus, en mayo, ahí es el juego. Compramos *achira* y naranjas. Se hacía el golpearse o el florearse con flores del maíz. El que llegue primero a 12 es el ganador. Para él se compra *achira*:

–Te lo compraré *achira* –diciendo.

Así se jugaba. Los puntos van según el número de lunares que se van encontrando en las mazorcas. Los choclos blancos siempre tienen lunarcitos. Se encuentra un maicito plomito entre granos blancos. Este lunarcito puede ser uno, dos o tres maicitos coloridos en un choclo blanco. El color puede ser moteadito u oscurito, ese es su lunar. Eso debes de saber porque en eso consiste la competencia.

–¡Ya ganaste tú! –se dicen.

Si alguien encuentra un maíz *misa*, entonces, corre sorpresivamente y, sin que te percates, te entrega:

–¡Toma este maíz! –diciendo.

Te entrega con engaño y ve que lo tomas en tus manos. Ni bien lo tomaste este dice:

–¡Gracias! ¿Ahora, qué me comprarás?

Te abraza. Entonces, si puedes, debes comprar algo que haya por ahí, para esa persona. Si no puedes comprar, se queda así. Así jugando se hace el deshoje del maíz.

No es fácil encontrar el maíz *misa*. Por más que deshojes todo el día, si es que pretendes, quizá no lo encuentres. No sé cómo aparece este maíz. Entonces se puede jugar a la *misa*. Sin que te des cuenta este maicito aparece y debes tenerlo discretamente para sorprender a alguien. (Mariano Champi)

El deshoje del maíz se torna en fiesta risueña cuando las personas empiezan su interrelación con las mazorcas. Se señala que antes, uno de los juegos era el golpearse entre personas con las cañas secas en una especie de florearse con las flores secas del maíz. Lo que queda hasta nuestros días es el juego de la "misa".

Este juego se da cada vez que una persona encuentra durante el deshoje un choclo *misa* (choclo de maíz blanco con granitos de otro color). Al encontrar esa mazorca de maíz se le entrega sorpresivamente al dueño. El dueño queda con la deuda de pagar con platano o naranja o con *achira*, producto selvático propio del tiempo del Corpus Cristi en la región del Cusco. Si no se tienen las frutas se paga con una botella de licor para compartirlos con todos. En algunos casos, también se puede sorprender a otra persona para hacerse comprar algo siempre y cuando tome ese choclo entre sus manos.

Estos juegos hacen que la actividad del deshoje tenga espacios de diversión y alegría entre las personas, el maíz y la vida plena en los Andes.

La crianza de la biodiversidad está relacionada estrechamente con el cultivo de un amplio espectro de variedades vegetales y otros. En el caso del cultivo del maíz todavía se está dando.

Las variedades de maíz en la cosecha

La cosecha del maíz en la comunidad de Queromarca es ocasión para reencontrarse con sus variedades. La clasificación del maíz, de acuerdo a las variedades y categorías locales, es numerosa. Esta es la expresión de la crianza de la diversidad del maíz en la comunidad.

> Está el maíz *wayra*, el maíz *kuti*, el maíz *duynu*. Los maíces son hermosísimos, son coloriditos. Está el maíz *kuti* que tiene los granitos de algunos surcos dirigidos para arriba y otros con filitas para abajo. Así son estos hermosos maicitos. Todavía están por todas partes. Este maíz puede aparecer en todos los colores. Están en los maíces rojos, en el pecho de paloma, en el amarillo, en el blanco, en el maíz *t'ika*. Así nomás es. (Mariano Champi)

> En el deshoje encontramos maíces *kuti*, maíz *misa*, maíz *wayra* y maíz *t'ika*. Están esas variedades. Esas variedades aparecen cuando al lado de la chacra existen otras con maíz rojo o maíz amarillo. Dice que el viento trae esas otras variedades y por eso aparece en la chacra. (Juana Quispe de Espirilla)

> Los maíces *wayra* y *kuti* los guardamos aparte. Estos son escasos, no son muchos. Los seleccionamos para alguna necesidad. Las personas que curan (curanderos) los compran. Creo que para eso nomás se escoge. Los maíces *wayra* y *kuti* son apreciados por los curanderos. Ellos preparan lo que saben. Ellos son los que piden estos maíces. Por eso es que los conservan para venderlos a ellos. (Bernardino Ccahuantico Huallpa)

> Al deshojar los clasificamos por montones. Luego, los guardamos con *ch'alla* de chicha ritualmente: los rojos con los rojos, los amarillos con los amarillos, los pecho de paloma con los pecho de paloma. De todos los colores. Algunos cultivan un solo color, eso es normal. Otros, de muchos colores. Yo cultivo maíces de todos los colores y los hago secar diferenciadamente.

Ahí está el maíz *taqi*, el maíz *kuti*, el maíz *misa*, el maíz *t'ika* esos son. Estas variedades, una vez adornadas, ingresan al troje aparte.

El maíz *misa* es el que tiene un lado blanco y el otro rojo. Este maíz es rojiblanco, parece dibujado. El maíz *wayra* sirve como medicina, por eso se le selecciona aparte. Los granos del maíz *kuti*, algunos, están dirigidos para arriba y otros para abajo. Algunos, tanto para arriba como para abajo. Todo está mezclado, no todos los granos tienen la misma dirección. Además, tiene granos grandes y pequeños, mezclado. No puede haber uno que tenga todos los granos grandes. (Seferina Aslla Quispe)

Está el maíz *wayra*, el maíz *t'ika*, el maíz *kuti*, así es. Se deshoja seleccionándolos. El maíz *wayra* es plomito. Este maíz es medicina para el mal del susto. Incluso para curar a los animales y ofrendar a las deidades. El maíz *t'ika* y el rojo son solo para cocinar mote. El maíz pecho de paloma tiene una rápida maduración, madura solo en tres meses. El maíz blanco madura en cinco o seis meses.

Antes solo existían las variedades de maíz roja y amarilla. Ahora, se cosecha ya el maíz blanco. Incluso este maíz blanco lo clasifican en maíz para tostado y maíz para mote. Así nomás es. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

El maíz blanco para un lado y el maíz *t'ika* para otro. El maíz semilla se desgrana a otro lado, el maíz para vender a otro y los menudos a otro. El maíz para consumo, los grandes y sabrosos, en otro lado. Los menudos y buenos para venderlos. Así se desgrana. Antes se comían los maíces pequeños. Ahora ya no es así. (José Lopez Ccasa)

Al deshojar, si los encontramos, guardamos el maíz *taqi*, el maíz *t'ika*, el maíz *kuti*. Esos sí los guardamos. El maíz *kuti* es el que tiene surquitos y sus granitos se dirigen para abajo. Esos son los maíces *kuti*. El maíz *misa* se encuentra en la variedad roja. (Isidora Gutierrez)

Al deshojarse, el maíz de primera es seleccionado a otro lado y el maíz de segunda para otro. El maíz rojo y *wayra* para otro lado. El maíz *misa* para otro lado. De este modo cada variedad en un lugar para una fácil selección. No se deshoja de manera común. Sería difícil su clasificación. Para que tenga una clasificación rápida se invita a personas conocedoras. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

Sobre la bondad del maíz *kuti* sé porque mis abuelos y mis padres me enseñaron:

–Este maíz es para tal cosa. Así ustedes también deben de continuar con la costumbre –diciendo.

Como aprendimos eso, también cultivamos ese maíz. Ese maíz *wayra* creo que se origina del maíz blanco. Es un maíz plomito, pero no el pecho de paloma, es otro plomito. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

Conforme se va deshojando se empieza a clasificar las variedades del maíz cosechado. Entre las variedades encontramos los que tienen usos rituales y medicinales. En este grupo están el maíz *wayra* para el susto de las personas y algunos males de los animales. Los maíces *misa*, *kuti* y *duynu* para las ofrendas a las deidades; y el maíz granero para las familias, como signo de prosperidad y buen corazón. Estos maíces son bien guardados por cuanto son escasos.

Las otras variedades son para la alimentación. Entre estos están el maíz *t'ika* y el rojo para hacer mote. El pecho de paloma para tostado. El blanco para tostado y mote. A esta variedad se agrega el maíz amarillo. Junto a la selección de estas variedades se van clasificando el maíz semilla y el maíz para vender bajo los criterios de maíz de primera y segunda.

Entre las variedades de maíz con connotaciones espirituales está la *Taqi Mama*. Esta mazorca tiene una significación importante en la vivencia andina.

La *Taqi mama* (Madre granero)

La *Taqi mama*, como su nombre lo señala, es una mazorca muy importante en la regeneración de la vida en los Andes. Su hallazgo en el deshoje y la tenencia en la casa denotan importantes mensajes para el buen vivir en la comunidad.

> Existe el *taqi sara*; sí existe ese maíz. En una sola mazorca aparecen juntas tres o cuatro mazorcas. A este maíz, le dicen *Taqi Mama* (Madre Granero). Cuando se encuentra, lo guardamos. A este maíz lo ponemos sobre la semilla. (Gabino Espinoza Quispe)

> Si se encuentra un maíz *taqi* es buena seña. La persona que la encuentra es "caliente". Es un buen augurio. Incluso el maíz es bueno.
>
> El maíz *taqi* es para ser "caliente". Ser una buena persona. Ese maíz es cuidadosamente deshojado. No se rompen sus hojas, se trenzan junto a plantas de ajo. Este maíz es sahumado con incienso. Este maíz *taqi* es signo para que nuestros alimentos permanezcan y no escaseen. (Juana Quispe de Espirilla)

> Al maíz *taqi* lo tienes que guardar en el troje con sumo cuidado. Este es signo de buena producción de maíz. El año en que se encuentran maíces granero es un buen año. Eso es así. El maíz *taqi* se guarda y se conserva en la casa. Se le debe sahumar con incienso. Siempre se le debe sahumar. (Bernardino Ccahuantico Huallpa)

> Al maíz *taqi* se lo guarda sahumándolo en otro ladito. Con ello nuestros alimentos permanecen. Así nomás es. Este maíz es adornado y permanece año tras año. Así nomás. (Seferina Aslla Quispe)



> La aparición del *taqi sara* es señal de que al próximo será uno de escasez. Por eso aparece "montado". Eso significa un proximo año de escasez. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

> La aparición del *taqi sara* es para tener abundancia de maíz. Incluso, para una abundante cosecha de



maíz en los años venideros. A este maíz se lo guarda con cuidado y cariño. (José Lopez Ccasa)

El *taqi sara* es aquella mazorca que tiene a su ladito a sus "hijitos". Ese es el maíz granero. Creo que este maíz aparece para que haya escasez de maíz. Un año hubo muchos maíces graneros. Pero, como vemos, este año no hay maíz. Este año no se encontró *taqi saras*. ¿Cómo será la producción este año? Como no encontramos maíces granero, todavía no sabemos. (Isidora Gutierrez)

Cualquiera que encuentre este *taqi sara*, con cuidado y cariño, lo encumbra sobre el montón de mazorca deshojados. En el momento de descanso se le *ch'alla* con chichita o licorcito, según haya:

–¡Oh, *taqi saramama*! –diciendo.

–Guardémoslo, con cuidado, cariño y *ch'allandole* con chicha a nuestra *taqi saramama* –diciendo lo guardamos.

Este maíz granero es señal para que haya un buen año para los alimentos. Así nomás es. Antes también, así nomás se le *ch'allaba* con chicha. Nosotros también, siguiendo esas costumbres, lo hacemos. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

El hallazgo de una *taqi saramama* durante el deshojado del maíz es festivo. Se lo coloca con sumo cariño y respeto encima del montón de mazorcas deshojadas. En el descanso se lo *ch'alla* con chicha. Se lo invoca como hijos a su madre. La persona que la halla es "caliente" y buena.

Este hallazgo es buena seña. Esto implica la permanencia del maíz y otros alimentos en la casa. La no escasez, la buena producción y la cosecha abundante en los años venideros. Las hojas de la Madre Granero se trenzan con el de los ajos. Se lo adorna y se queda en casa año tras año. Se lo trata con cuidado y cariño. Se lo sahuma permanentemente con incienso. Otros lo guardan, con sumo cuidado, en el troje. Lo colocan sobre la semilla.

Sin embargo, para otras personas, el hallazgo de la Madre Granero, es señal de escasez para el siguiente año. Esto está sujeto a experiencias vividas en la comunidad.

El maíz deshojado, en esta etapa de la cosecha, tiene que secar. Para ello es necesaria la preparación del tendal. Es este el proceso que a continuación prosigue.

El tendal de maíz

El tendal del maíz deshojado, al margen de ser un lugar de secado, es también un lugar/tiempo de acompañamiento. El cariño humano y del maíz continuan en un marco de cuidado y respeto.

> Al término del deshoje del maíz se la encerca con sus propios tallos. En nuestra comunidad se dice que se la "tendalea". Se hace el cerco, luego de apisonar el suelo. Vamos a traer paja. Con esta paja le hacemos un piso y encima se pone a secar los maíces. Los maíces están clasificados: los blancos, los floreados, la semilla. De esta manera los hacemos secar. El secado puede durar de dos a tres semanas. Cuando ya está bien seco los guardamos. En el tendal se selecciona también la semilla de maíz, son las mazorcas de granos grandes. (Mariano Champi)
>
> A medida que deshojamos solemos escoger los maíces *kuti*, *misa*, *wayra*. El maíz blanco se deja secar en otro lado. El maíz para vender lo seleccionamos para otro lado y también el maíz semilla. De los montones que deshojamos los seleccionamos. Lo primero es la semilla, luego, para el mercado. En otro lado los menudos. Los maíces rojos en la parte central. Así se les deja que se sequen volteándolos de tiempo en tiempo. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)
>
> Se deja secar los maíces una vez clasificados. A medida que se deshoja vamos seleccionando aquellos que tienen granos grandes. Esos son destinados para semilla y los protejemos bien de la helada. Si se helan sus hollejitos ya no germinarían. Así nomás es. Si solea bien, entonces seca pronto, pero si hay sombra tarda más. (Juana Quispe de Espirilla)
>
> El secado del maíz requiere de paja. Se pone un piso de paja y encima seca el maíz. En caso de hacerlo secar en el segundo piso de la casa, mantiene su dulzura. Es como si el maíz estuviera tierno. Si se secan sobre la paja pierden su sabor. Al tenerlos en la casa mantienen su dulzura. En caso que el sol les da un tanto se descoloran. En cambio los que secan en la casa mantienen su sabor y color. (Seferina Aslla Quispe)
>
> El tendal que hacemos cerca de la casa es rodeado con tallos de maíz. El piso es tapizado con paja. Luego, se le deja secar de manera seleccionada: primera, segunda y tercera. El maíz *t'ika* a otro lado y a otro el pecho de paloma. De este modo es sencillo desgranarlos y destinarlos para el mercado. Se seca aproximadamente en un mes. Cada tarde se tienes que ir a taparlo. No se lo hace secar así nomás; tienes que taparlo por las tardes. Pueda que el rocío de la noche les dé y amarillee sus hollejitos. Si esto pasa, ese maíz ya no es bueno ni para el mercado, ni para semilla. Por eso se debe tapar cada tarde y destapar por las mañanas. Algunos los



dejan secar por dos semanas tapando y luego los desgranan rápidamente. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

Asi, haciendo sus costumbres se termina de despancar. Se hace secar en un cerco de tallos de maíz. A eso se llama tendaleo. Ahí se hace secar. Para comenzar se sahuma con incienso; también se pone la cruz al lado de donde sale el sol con mazorcas de maíz rojo. Así seca. (Carlota Champi)

Las *taqi sara*, en el proceso del secado, son colocadas en el centro del tendal. Antes de guardar el maíz seco, se selecciona la semilla. Se escoge lo mejor. Se selecciona del maíz blanco, del maíz *t'ika*. La semilla es lo mejor que será sembrada al proximo año.

Se hace secar todo junto, pero de manera clasificada. En un lado está el maíz *t'ika*, el maíz rojo, el pecho de paloma.

Ahora, algunos los secan en el interior de sus casas. Ya sea en el patio si es grande o en el segundo piso. (José Lopez Ccasa)

El tendal es un lugar/tiempo que se prepara especialmente para el secado del maíz. Se apisona el suelo y se pone paja a manera de tapiz. Luego, se cerca con los propios tallos del maíz. Finalmente, se sahuma con incienso y se ponen a secar los maíces. Estos maíces están juntos, pero clasificados. El tiempo de secado varía entre dos a tres semanas y un mes.

El emplazamiento de las variedades de maíz está ubicado en todo el tendal. Los maíces rojos están en el centro colocados en forma de una cruz direccionada hacia la salida del sol. Las *taqi saras* están colocadas erguidas al centro del tendal.

A medida que seca el maíz, el de semilla es el más protegido de la helada. Cada tarde se tapa el maíz. En ocasiones el rocío de la noche genera un amarilleo del hollejo de los maíces. Esto es perjudicial.

Algunas personas los dejan secar en el segundo piso de su casa. El secado en la sombra mantiene la dulzura y el color de los maíces.

La regeneración de la vida del maíz, en esta etapa del secado, requiere nuevamente de la sintonía de los humanos, deidades y naturaleza. Este es el aspecto ritual festivo que sigue en el despliegue tecnológico andino.

El ritual para el secado del maíz

La conexión entre los humanos, las deidades y el maíz es permanente y necesaria en todo el proceso de su crianza. Aun en la etapa del secado la dimensión ritual no se deja de lado.

El secado del maíz lo hacemos bien bonito. *Ch'allamos* con chicha al maíz y los *Apu*. Invocamos el cariño de la *Pachamama*. Se hace secar con cariño y respeto bien bonito. Contra los ladrones también se cerca con tallos de maíz. Como el maíz seca en una parte abierta, entonces se construye una ramadita pequeña

para su cuidado. En esta casita duermes junto al maíz por las noches hasta que seque. (José Lopez Ccasa)

Sí, *ch'allan* chicha a los *Apu* y a la Madre Tierra:

–¡*Pachamama*! ¡Ahora, mantén este alimento año tras año para tus hijos, para darles a los nietos así fueran grandes o chicos! ¡Para los mayores o menores, para darles a ellos! ¡Ahora no permitas que se acabe!

Diciendo esto, se termina de hacer el tendal y se deja secar. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

El secado del maíz en el tendal también se da en un clima ritual y de conversación entre la colectividad natural desde la comprensión andina. Esto implica la ofrenda con chicha a través de la *ch'alla* a la *Pachamama* y los *Apu* y la invocación del cariño y del cuidado de esas deidades para con los humanos.

Una vez seco el maíz se procede a su almacenado. Esta actividad está también atravesada por su dimensión ritual en un marco de cariño y respeto.

El almacenado de la cosecha del maíz

El almacenado del maíz seco es una actividad importante por cuanto su regeneración vuelve a su punto de partida: el de contener la fuerza vital en cada grano. En consecuencia, esta actividad conlleva el grado de cariño y respeto que los humanos le tienen al maíz en la vida de la comunidad de Queromarca.

Algunos tienen un granerito. Otros los amontonamos en un rincón. Algunos tienen trojes de adobe y los ponen ahí. Ahora muy pocos tienen troje. Otros los echan en un rincón del cuarto. (Mariano Champi)

Los guardamos en un granero. Al ingresarlos al granero los sahumamos con incienso. Luego, todo lo ingresamos a nuestra despensa y lo ponemos en el granero. En un lado está la semilla, en otro para comer y los menudos en otro. (Juana Quispe de Espirilla)

Después, en el mes de junio lo entramos a casa. Antes hacían graneros en la casa. Los hacían bien bonitos de tallos de trigo. Eran como cilindros en la casa. Ahí adentro se guardaba bonito. Ahora ya no es así. Ya no hacen esos graneros como antaño. Ahora, puede que lo guarden en el segundo piso de su casa. Ahí los aseguran bonito. Eso nomás es.

Algunos, lo ingresan a su casa y lo desgranan rápidamente. Entonces, antes se llamaba tinajón, los guardan ahí. Esto es para que los ratones no puedan comerse. Los guardan bonito en los tinajones. Otros no los desgranan y los tienen dentro de la casa en montones, pero bien guardaditos. Ya no se utiliza el granero de antes.

La semilla está guardada en otro lugarcito. Como la semilla ya fue desgranada, entonces está guardada en costales actuales de plástico. Antes se tejían en telares los costales de lana. La semilla y los otros maíces se guardan separadamente en costales de plástico.

Elaborar un granero antiguo es difícil. Por eso ya no se utiliza. Ahora hay bastante costal de plástico, entonces en eso es donde se guarda. (José Lopez Ccasa)

En los meses de junio y julio está secando el maíz. Este maíz es ingresado al troje: los grandes a un lado, los menudos a otro, el maíz *wayra*, el maíz *t'ika* y el maíz blanco. Seleccionados, los ingresamos sahumándolos con incienso. Ponemos paja gruesa en la base y se guarda en el troje. Se sahuma el maíz para que entre con toda su ánima al troje, no se acabe pronto y permanezca siempre.

Actualmente ya no se guarda en los troje. Una vez secos se los guarda en costales de plástico:

–Los troje ocupan mucho campo –diciendo.

Los desgranan a los costales de plástico. Una vez en los costales los apilan unos sobre otros. Así es ahora. Ya no se guarda en los troje, ni tampoco hay trojes. Solo quedan algunos que tienen trojes. (Braulio Laura)

El maíz una vez desgranado lo guardamos. Algunos los guardan en costales de plástico y otros en graneritos para maíz. Los ratones se comen en los graneritos, por eso es que ya no los guardamos ahí. Se come el ratón y también la rata. (Isidora Gutierrez)

El almacenado del maíz actualmente se hace de diverso modo. Algunos lo hacen en graneros. Estos graneros están hechos con tallos de trigo. Este tipo de graneros son muy pocos y su construcción es difícil. Algunos dicen que en ellos los ratones se comen el maíz fácilmente. Otros los guardan en trojes de adobe sobre una cama de paja. Unos en el segundo piso de sus casas. Otros en tinajones de arcilla. Algunos amontonados en un rincón del cuarto. Otros en costales de plástico apilados. Sin embargo, la sahumación con incienso se realiza para que el maíz entre con todo su ánima, no se acabe y permanezca para siempre en casa.

El almacenado del maíz se realiza en un clima ritual que conecta la vida humana con la vida de la naturaleza y las deidades. Esta es otra secuencia en la regeneración de la vida del maíz.

Los rituales para el almacenado de la cosecha

Los rituales en el guardado del maíz tienen que ver con la conexión y comunión entre ánimas de personas y deidades. En ese entender, este momento también tiene una dimensión espiritual importante en la vida andina de crianza del maíz.

Desde cuando están en el montón se los sahuma. De igual forma cuando se lo guarda se sahuma con incienso. En el interior de la casa, al ponerlo en el granero, se sahuma. Los maíces están seleccionados los grandes, los menudos y los podriditos. (Seferina Aslla Quispe)

Colocamos una piedrita al troje para que el maíz "no se mueva" (*ruminchay*). Al igual que la roca no se mueve. Para que el maíz no se acabe o la semilla "no avance". Es una piedrita medio redondeada.

–Esto es el maíz semilla –diciendo.



Los adornamos con *k'intus* de coca. Luego, colocamos una piedra boleada a modo de chancador de batán. Esto lo hacemos para que los maíces no se terminen rápidamente y se mantengan como una piedra. (Indalecio Orue Ccasa)

El maíz es guardado junto a unas piedrecitas muy brillosas y pulidas sahumándolas bonito. Existen esas piedrecitas. Por ejemplo, yo no recogí esas piedritas de ningun lado. Esas piedrecitas que tengo me dejaron mis abuelos. Existen desde siempre. Eso se pone junto al maíz en el granero. Estas piedritas "viven" siempre junto al maíz. Siempre en el mismo lugar. Sí, es el maíz, es el troje, ahí "vive". Cómo lo vas a botar o hacerle cualquier cosa. Así nomás es. (Bernardino Ccahuantico Huallpa)

Si lo guardas en silencio, pero lo sahumas con incienso bien y bonito, entonces también está bien. Al juntar todo el maíz en un arco único, tenemos que sahumarlo con incienso, desde la parte central. Eso es muy bueno. Es para que el maíz como alimento permanezca. Es para que su ánima se una al de la tierra. Se sahuma con incienso, anís y coca.

Se sahuma siempre con incienso, anís y coca. Se sahuma bonito y se invoca su ánima.

–¡Ven con nosotros Madre Granero! ¡Ven que aquí yace tu ánima! ¡Ven Madre Granero que aquí yace tu ánima, este es tu troje, esta es tu despensa! –diciendo.

Invocando de este modo lo guardamos. Así lo guardamos. (Juana Quispe de Espirilla)

Para guardarlo en la casa se lo sahuma bien bonito con incienso. De este modo lo guardamos en casa. Para recoger el maíz una vez seco en el tendal se lo *ch'alla* con chicha, se lo sahuma con incienso. De igual manera, la misma casa donde se guardará, donde será recibida, la despensa, se sahuma. Entonces guardamos el maíz en casa. Así nomás guardamos el maíz; sahumándolo con incienso al interior de la casa. Lo guardamos en la despensa.

Este nuestro bonito *taqi sara*, en una ventana que tenemos, ahí está bien atadito; junto al maíz *misa*. Dicen, que igual debieron hacer los antiguos. Yo también, conforme lo que me dijeron mis abuelos y mis padres, continuo haciéndolo. Así está. Pero, las últimas generaciones, como cuando nosotros éramos jóvenes y no recordábamos eso, no hacen. Sin embargo, nosotros nuevamente lo estamos haciendo.

Sí me acuerdo, antes mis padres para que guarden los alimentos se cocinaban rico, *ch'allando* la cosecha, los guardaban. Para guardarlos invocaban:

–¡Que este maíz permanezca año tras año en este granero! ¡Que no se acabe! –diciendo.

Se *ch'allaba* con chicha, también la casa y se guardaba. Al sahumarlo y guardarlo en casa, se invoca:

–¡Que este nuestro alimento esté año tras año! ¡Que permanezca siempre! –diciendo.

Así nomás nosotros hacemos al guardar y cerrar la despensa. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

El almacenado del maíz está también realizado en un marco ritual de respeto y cariño entre los humanos, la Madre Maíz y las deidades. Este proceso se inicia con la *ch'alla* con chicha en el mismo tendal y prosigue con el sahumado con incienso, anís y coca en el trayecto del tendal al granero. El humo ritual es el

espacio privilegiado para la unión del ánima del maíz con el de la Madre Tierra. Este sahumado incluye la casa y el lugar donde estará el maíz.

Las invocaciones que se hacen se dirigen al ánima de la Madre Granero. Se pide que el maíz permanezca año tras año. Y se quede con nosotros.

Una vez almacenado, se coloca una piedrita en el troje junto al maíz. Esta piedrita es la fuerza vital del maíz que asegurará la permanencia, en casa, de la Madre Maíz y la persistencia de la semilla en la siembra. En muchos casos, estas piedras están en el granero desde siempre, esto implica que son herencias ancestrales y que viven junto al maíz, en el mismo lugar. La *taqi sara* también se agrega al troje en un atado especial junto al maíz *misa*.

Este guardado del maíz también se puede hacer en silencio, pero sin descuidar su sahumado. Proceder de esta forma también está bien.

La erosión de esta vivencia con sus dimensiones rituales está también presente en la comunidad. Las últimas generaciones de pobladores son las que las están olvidando.

El maíz almacenado en los graneros no está exento de sufrir algunas enfermedades. Este es el aspecto que a continuación se presenta.

Las enfermedades del maíz en el almacenado

El maíz guardado en los troje sufre algunas enfermedades que se controla con la ayuda de ciertas medicinas. Generalmente, en la comunidad de Queromarca, estas enfermedades del maíz no son masivas y debastadoras.

> Ahora, en estos últimos años, muchas clases de gorgojos y gusanos están apareciendo. Antes, seguro que eso no había. Ahora, que sembramos con fertilizantes es por eso que estos gusanos están apareciendo. Antes, dice, que lo guardaban en trojes de adobe, sin mayor cuidado. Dice, que se mantenía bien. Antes no existían casas de dos pisos. Ahora, la semilla es puesta con una solución, no están así nomás, porque los gusanos habían sabido entrar. Por eso, ahora, hay que estar observando nomás. En los últimos años, con esos fertilizantes, toda clase de gusanos están apareciendo. (Gabino Espinoza Quispe)
>
> Antes el maíz lo guardábamos en los troje. Ahora los guardamos en costales. Dicen que a los maíces de otras personas les atacan las enfermedades. Pero a mi maíz, no. Mi yerno, al venir, no sé con qué:
>
> –Chhassss, chhassss –diciendo.
>
> Ropa, comida, todo lo fumigó. Toda la casa se puso olorosa. Desde esa fecha ni la enfermedad llega a mis alimentos. Dicen que a otros llegó el "polvillo".
>
> Dicen que en la comunidad de Machacmarca entró a todos. Pero, aquí eso no pasa. De repente a algunas personas sí, pero a mí, como yo vivo en casa limpia, no viene ni la polilla. (Dominga Espinoza Vda. de Paz)



Actualmente, las enfermedades que sufre el maíz en los troje están causadas por gorgojos y gusanos. En algunas comunidades el "polvillo" producido por la humedad y los gorgojos está apareciendo. La aparición de estos insectos que atacan el maíz se debería al uso de abonos industriales y fertilizantes químicos. Algunas familias fumigan sus casas y las semillas con insecticidas o soluciones contra los gusanos. Estas enfermedades, se dice, que antes no había. El maíz se conservaba sin mayor cuidado en los troje.

La cultura del aprendizaje local, en el proceso de la cosecha del maíz, no se detiene. Este proceso continúa en relación a las generaciones menores.

El aprendizaje intergeneracional en la cosecha

La endoculturación y el aprendizaje de los niños y niñas sobre la cosecha del maíz continúan en el seno de la propia vivencia. La naturaleza de este aprendizaje se da en una relación intergeneracional.

> De todas maneras cosechamos junto a nuestros hijos si están en casa. Si están en la escuela, no. Si segamos los sábados o domingos, entonces los niños nos ayudan. (José Lopez Ccasa)

El aprendizaje se da en el propio marco de la vivencia total. La concurrencia de los niños y niñas se ven diferenciadas por las relaciones intergeneracionales y de género.

Una vez cosechada el maíz, la cosecha emprende diversos caminos en procura de criar y regenerar la vida. Lo que sigue a continuación son los caminos del maíz.



LOS CAMINOS DEL MAÍZ

El maíz emprende diversos caminos para criar y permitir la vida. Esto implica el quedarse en el seno comunal o partir para seguir caminos ancestrales y otros contemporáneos de la mano de los humanos y con la atenta mirada de las deidades.

Los caminos

Los caminos del maíz son diversos. Algunos son ancestrales que se siguien dando y otros son contemporáneos. Pero, el propósito sigue siendo el mismo: el criar y permitir la regeneración de la vida más allá de lo humano.

> La semilla debe ser de los pueblos de San Pedro o San Pablo. Si traes semilla de lejos, no da. No da. Si traes semilla del pueblo de Cusipata, de esos lugares, crece, pero, a veces, los choclos son pequeñitos y antes de madurar es helado por la helada. Por eso, nosotros hacemos cambio con pueblos cercanos, San Pablo; donde crece bien el maíz. No traemos de lejos porque no da.
>
> Las semillas que tenemos también son llevadas a San Pablo, a esos lugares. Es como si fuera un cambio. Algunos nos contratan:
>
> –Nos consigues semilla –diciendo.
>
> –Sí hay –diciendo, les damos.
>
> También, hacemos cambios entre nosotros. Si traemos de muy lejos, no prospera. (Pascuala Ccahuantico Espirilla)

> Actualmente, la semilla es traída de muchos lugares. Antes se cultivaban solo nuestras semillas. Por eso, es que había semillas de colores bonitos. Ahora los traen de la parte baja. Solo los que tienen dinero, los ricos, ellos son los que compran semillas; los pobres, no. La semilla se trae de los pueblos de Huaraypata o Urubamba. Esas semillas eran hechas "nueras" aquí. Traían una bonita semilla. Esa semilla, en el primer año, no da bien. Si se cosecha después y se siembra para el año siguente, entonces empieza a dar bonito. En todo caso se hizo una buena nuera.
>
> Después de la cosecha se selecciona el maíz en primera, segunda y tercera. La primera se guarda para semilla, la segunda para comer o vender y la tercera

para jora, gallinas y patos. Lo guardamos en costales grandes. El resto lo vendemos en las plazas de Tinta, Sicuani y Combapata. Con eso nos compramos lo que necesitamos. (Mariano Champi)

Desde mis abuelos aquí se cultivaba el maíz. Mis padres también lo hicieron. De las cosechas sacamos la semilla, los seleccionamos bien y eso es lo que sembramos. De los pueblos de Tinta o Combapata también se trae la semilla para cambio, en calidad de "nuera". Si podemos hacer un cambio lo hacemos, si no lo compramos de la plaza por arrobas. Eso es lo que sembramos. La semilla comprada se hace buena "nuera" si se le abona bien.

Actualmente nosotros estamos sembrando mezclando. Una parte de la semilla es comprada y la otra es de nuestra cosecha:

–Ellos hacen competencia –dicen.

–Crecen en competencia –dicen.

Si es buen año, entonces da muy bien. (Braulio Laura)

Sembramos nuestra misma semilla. A veces, si es sembrada por cuatro o cinco años, se debilita. Pero, seguimos sacando los granos grandes y traemos otra semillita en calidad de "nuera" de Tinta u otro distrito. A veces hacemos cambio de semillas. Eso se llama hacerse de una "nuera".

En el campo vivimos de lo que cultivamos, pero nos hace falta otras cosas ya sea para cocinar u otras necesidades. Entonces nuestros productos los llevamos, como no tenemos trabajo asalariado seguro, para venderlos y comprar.

La mayoría va al pueblo de Tinta. Los sábados, de vez en cuando, a la ciudad de Sicuani. Pero, no sé en qué tiempos estaremos. Nuestros compradores nos compran pesando con una "romana" (balanza de resorte) y nos venden sus productos con otra romana. Lo que le vendimos, al rato es vendido a otra persona. Una vez juntado en un enorme saco no sabemos adonde se los llevan. Estos comerciantes dónde los llevarán, será a Juliaca o Arequipa, no sé dónde. Las compradoras son señoras de esos lugares, también los de Sicuani. Nosotros sabemos que los de Sicuani andan en muchos negocios.

Yo hago cambio de semillas. Si traigo de Tinta lo hago llegar bonito, lo entrego a la *Pachamama*, lo sahumo al interior de mi casa. Lo hago con cariño porque mi madre así siempre lo hacía. El sahumerio y el incienso no me faltan nunca. Tengo unas piedritas (piedras lisas) que, luego de sahumarlas, las pongo bien bonito sobre el maíz al medio de las semillas. Yo hice el cambio de semilla en agosto. En el mes de setiembre, en plena siembra, saco la semilla con sumo cuidado.

Si vendes semillas en la plaza los llevan a muchos lugares:

–Necesito maíz para semilla –dicen.

Entonces, me preguntan:

–De dónde es este maíz. ¿Es de Tinta? ¿De San Pablo? ¿Es de chacra sin riego? –diciendo.

–No, es de chacra con riego –respondo.

Entonces, en el tiempo de siembra, las semillas son llevadas a todo lugar.

Ya sea para llevar las semillas a la plaza u otro lugar, siempre lo sahumo. En mi caso lo sahumo para llevarlos. Invoco a la *Pachamama*:

–Por favor, no te lleves con toda su ánima.Tu ánima permanecerá aquí –diciendo.

Recibiendo el permiso, lo llevo. Quisiera no llevarlo. Pero hay alguna necesidad en el campo para comprarnos; solo en ese caso lo llevo.

Los compradores son déspotas. Unos me dicen que está así, otros que está asá:

–Está arrugado, es menudito –diciendo.

Me atontan, a veces me pongo a discutir. A veces les digo:

–¡¿Tú sembraste, tú aporcaste?! ¡Eso es difícil! ¡A la hora de aporcar, sembrar por qué no viniste! ¡Cuando se necesitaba ayuda, para guiar el yugo, para desterronar! –diciendo.

Pero los compradores son déspotas:

–¡Mi plata vale! –diciendo compran.

Compran con el precio que quieren, el precio que pusimos no vale. Nos ofrecen menos. Es un acuerdo entre ellos:

–A la señora no le pagaremos más –se dicen entre ellos.

Entonces, otra nos ofrece aún más barato:

–Por qué no lo vendí hace rato. Oh, ahora me están ofreciendo mucho menos –diciendo eso los regalamos.

Ellos se organizan. Los precios que ponemos, no valen. Ellos calculan cuánto ganar de cada arroba, al venderlo nuevamente. Eso sí saben hacer bien. (Lorenza Ccasa Ccahuantico)

A veces, cuando tenemos necesidades, los llevamos a vender a la plaza. Si necesitamos dinero para nuestros hijos, entonces lo llevamos a vender. Con ese dinero compramos las cosas que necesitamos. Así nomás hacemos.

Los jueves llevamos el maíz a Tinta, los sábados a Sicuani. A veces, los domigos a Combapata. Así se lleva, pero no harto. Llevamos tres o cuatro arrobas, luego repetimos. No lo vendemos todo.

Los negociantes son de San Pedro y los llevan a Juliaca. En Sicuani lo vendemos a los que los llevan para Juliaca. A veces, una vez llegado, como contratados los vendemos inmediatamente, ya no estamos ofertando en la plaza. Los compradores o los que juntan ya son conocidos, entonces a ellos les vendemos. Ellos son de Sicuani o también vienen de Juliaca. A veces personas de Sicuani compran solo para comer. Cuando el maíz es caro y escaso, personas de Maranganí compran una media arrobita o una arrobita. A ellos también les vendemos.

En la mayoría de los casos se los llevan a Juliaca. De Juliaca no sé adónde lo despacharán. Eso no sé. Nos compran por arrobas. Juntan harto en muchos costales "fanegueros", diez o veinte. Luego, se los llevan en grandes camiones.

Antes se sembraba poco maíz. No era valorado como ahora, el comercio era mínimo. Antes no existían muchas plazas o mercados, entonces se cultivaba más para alimento familiar. Ahora cultivamos de modo más selectivo. Antes el maíz lo cultivábamos mezclado: amarillo, rojo. Ahora lo seleccionamos y de ese modo se lleva al mercado. Así vendemos en un mejor precio.

Mayormente, volvemos a sembrar nuestro propio maíz. A veces hacemos cambio, crece bien, pero no logra madurar. Esa es una dificultad. Eso es hacer una nueva "nuera". Crece alto, se siembra temprano por escaces de agua. Nos ayudamos con las lluvias de la temporada.

Las semillas las traemos de Cusipata o San Pablo. En San Pablo hay buen maíz. Entonces, preguntamos a los negociantes, quién tiene un buen maíz:

–Él tiene un buen maíz. Cómpra de él. Cambia tu semilla –así nos dicen.

La semilla vendida en la plaza es más cara. Es caro.

Una vez que la semilla comprada llega a casa:

–¡Que sea bonito! –se dice.

Entonces, se le pone *k'intus* de coca y una piedrita lisa; de este modo ingresa al troje. De ahí es que lo sacamos para llevarlo a



la chacra. Esa semilla no lo juntamos con otros. Permanece en su costalito en un ladito.

Nosotros también llevamos a vender semilla a la plaza. Personas de otros pueblos nos compran:

–Necesito para semilla –nos dicen.

El maíz *t'ika* lo llevamos hacia el pueblo de Yanaoca. Ese maíz, en las fiestas de Carnavales, es valorado. Cada choclo cuesta casi un sol. Ellos hacen sus ofrendas a los *Apu* y la *Pachamama*, en nombre de sus llamas y sus vacas separadamente. Entonces, ponen mazorcas enteras en la ofrenda. No los desgranan. Por eso es que allí se vende bien este maíz *t'ika*. (Indalecio Orue Ccasa)

Seguro que debe tener ánima, se queda. Algunos quizá lo vendan todo. Yo tengo pequeñas chacras de maíz y la cosecha la guardo, no la vendo. Eso es para que lo cultive aquí. ¿Acaso ya están ricas, también las habas? Las habas con riego, no. Las mejores para cocinar son las de tierras sin riego. (Juana Ccasa Mamani)

Si se desea vender se vende, para que comamos. Así es. Los sacamos según necesidad, no todo de una vez. En un tiempo sí es en cantidad. Vendemos una, dos o tres veces de "golpe". Eso se hace cuando queremos tener dinero; pero para alimentación sacamos de a pocos cada día. Eso nomás es lo que come el campesino. Nosotros no tenemos sueldo para gastar. Así nuestro maíz permanece.

Para vender lo llevamos a Sicuani, Combapata a Tinta. Durante la semana sale por tres veces. Los compradores son los mayoristas que vienen de Juliaca. Ellos pagan un mejor precio. En cambio los compradores de Sicuani o de Tinta desean muy barato con el fin de obtener también sus ganancias. Nosotros solemos buscar a los propios juliaqueños, por sus mejores precios.

Ellos los llevan a Juliaca, Arequipa. La mayoría va a Arequipa. En Arequipa, no sé qué es lo que se hace con el maíz. A Juliaca es poco. Los juliaqueños compran



con menos precio, los arequipeños pagan mejor. Estos mayoristas los llevan en sus camiones. Así nomás es.

El maíz vendido es seco y desgranado, no en mazorcas. Los vendemos por arrobas. Te pregunta:

–¿En qué mes sembraste este maíz? Qué bonita maduración tiene tu maíz –diciendo.

Entonces, le dices la fecha de siembra:

–Yo sembré en tal fecha –diciendo.

–Entonces, todavía tengo tiempo –responde.

Así nomás es. Así nomás lo llevan, sin hacer nada. De igual manera nosotros también los traemos. (Pascuala Ccahuantico Espirilla)

La semilla de maíz que tengo no me va a abastecer:

–Qué haré –me dije.

Entonces, me fui hacia la parte alta a cambiar. En medio camino me encontré con la Sra. Juliana Choque:

–¿Dónde vas? –me dijo.

–Estoy yendo a cambiar semilla de maíz con trigo. Una Señora me dijo que deseaba cambiar semilla de maíz con trigo –le dije.

–Ya no vayas. Está un tanto lejos. Cambia conmigo, necesito semilla de trigo –me dijo.

Una vez que hice el cambio volví. Yo no compro semilla solo hago cambio. (Sabina Espirilla)

Cuando se vende el maíz o semilla de maíz, no se entrega todo el saco o costal, siempre debemos hacer regresar una porción de granos o mazorcas para que nuestro maíz no nos deje o abandone. Es decir, no podemos vender con toda su ánima. Su ánima debe regresar en esa porción de granos o mazorcas de maíz. Luego, ponerlo en el *taqi* o troje para que nuestros maíces no se gasten rápido y que nos dure toda la campaña. (Bárbara Condori)

Este año no hay semilla. Hace años traje de Andahuaylillas y otros de Tinta. Esta semilla lo tengo guardado desde hace un año. A la semilla traída mi señora le pone incienso, florcita y coquita en el troje que tengo en la casa. (Oscar Ccahuantico)

Antes, las señoras seleccionaban las semillas solo para ellas. Algunas veces hacían el trueque o cambio entre semillas con otra persona del mismo pueblo o de otro pueblo. Esto lo hacían pensando en que la semilla de otra persona o de otro lugar daba más fruto o producción. Le decían que la semilla es como la nuera. Y

cuando la nuera llega a otra casa, se esmera y así lo comparan. Por eso le dicen que se está ennuerando.

En años que la helada quema los maizales, la mayoría de las personas salen a otros lugares en busca de semilla de maíz. Se llevän otros productos para hacer trueque.

Por el pedido del mercado, hoy en día, la mayoría de las personas preparan en cantidad sus semillas para llevarlas. En el mercado las semillas tienen buen precio. También la mayoría de las personas andan o viajan a lugares donde se trabaja buen maíz a comprar otras semillas. Estos son sembrados en sus chacras pensando que la producción va a ser mejor. Muchas veces se cumple el deseo del trabajador. Hasta ahora se sigue diciendo:

–La semilla se ennuera. Lo hace en competencia. Quién hace crecer más alto y con choclos grandes, etc.

Así lo hacen adaptar las semillas en años. Fruto de eso en Queromarca y en las comunidades aledañas se siembra la semilla de maíz blanco grande de Urubamba y produce mejor que en allá. (Barbara Condori)

Con dinero compran lo mejor. El maíz tampoco se desperdicia. Se vende "al toque". El maíz menudo es el que primero lo vendemos. Lo mejor lo guardamos todavía. Lo mejor lo vendemos último, cuando el maíz escasea, se nos paga mejor.

Casi no nos compramos semilla entre nosotros. Lo que crece solo aquí tampoco siempre resulta. Entonces compramos de otros lugares como de San Pablo o Tinta. Al comprar nos fijamos mucho en la calidad de la semilla. Algunos, para no comprar con dinero, hacemos un acuerdo con alguien conocido:

–A mí me darás tu semilla. Conmigo haremos el cambio –así nos decimos. (Pascuala Ccahuantico Espirilla)

El maíz, ya sea para alimento o semilla, sale de los almacenes o trojes para contribuir a las necesidades humanas y de las deidades andinas. En algunos casos se queda en la misma comunidad, ya sea en la misma chacra o en otra, como resultado del intercambio de semillas.

En otros casos, parte del maíz sale a ser vendido. Se vende en cantidades pequeñas o regulares, según los tiempos y las necesidades. Los pueblos en los que se vende el maíz son Tinta, Sicuani, Combapata, Marangani y Yanaoca. El maíz a vender va en calidad de semilla, para alimento u ofrenda para las deidades. Por ejemplo, el maíz *t'ika* se va hacia Yanaoca a ser ofrendadas a los *Apu* y la Madre Tierra en nombre de los animales. La venta del maíz sirve para comprar lo que hace falta en la casa y la familia. En muchas casas, previo a sacar el maíz de los trojes para venderlos, se los sahuma. Junto a la sahumación se invoca el permiso de la Madre Tierra. También se peticiona que deje su ánima. Por eso, es que, luego de vendido, se hace volver algunos granos o mazorcas a casa. En estos granos o mazorcas de maíz vuelve el ánima del maíz y no abandona a sus criadores. El maíz no debe irse con toda su ánima.

Las relaciones compra-venta del maíz no son de todo cordiales. Al acecho del maíz proveniente de las comunidades, como Queromarca, están los

"revendedores" o intermediarios. Su maltrato y despotismo para con las vendedoras primarias es evidente. Se paga barato por el maíz. Sin embargo, la comunidad tiene algunas estrategias de venta. Al principio se vende el maíz menudo y luego, en tiempos de escasez, el bueno a mejor precio. De este modo, se trata de compensar los bajos precios ofrecidos por los intermediarios.

El maíz comprado por los intermediarios es despachado para las ciudades de Juliaca y Arequipa. Luego, la pista del camino del maíz se pierde. En la comunidad no se conoce el destino final del maíz que sale.

La comunidad también compra maíz, especialmente semillas, para "refrescar" el cultivo local. Este cambio de semillas generalmente se hace con simientes de pueblos cercanos. Las semillas provienen de los pueblos de San Pedro, San Pablo, Cusipata, Andahuaylillas, Huaraypata, Tinta, Combapata y Urubamba. Todas ellas ubicadas en el valle del Vilcanota. El traer semillas de otros lugares, en el marco de la vivencia andina, se entiende en términos de la "nuera". La "nuera" es la semilla traída de otro lado que se torna en familia. La nuera tiene que ser traída con cariño y respeto. Cuando llega a casa es sahumada con incienso y coca y es floreada. De este modo es entregada a la Madre Tierra. Se lo ubica en un lado del troje. Se lo acompaña con una piedrita ritual para que sea una hija más y no se vaya. Este maíz, cual nuera buena en casa nueva, se esmerará en regerenerar la vida del maíz.

Las semillas traídas de poblados muy distantes no suele adaptarse en la comunidad. En algunos casos requiere de mucho tiempo.

El camino que emprende el maíz, en algunos casos, está mediado por el trueque. El trueque es una forma de intercambio ancestral que no tiene el rigor racional de la medida sino que va más allá.

El trueque del maíz (*sara chhalay*)

Una porción de maíz, en la comprensión andina, se puede trocar con diversas especies. Esta forma de intercambio es una herencia ancestral que todavía subsiste en ciertos lugares/tiempos de la comunidad como en los mercados locales de la región. Los testimonios dan cuenta de esta experiencia en el caso del trueque del maíz como parte del andar por sus caminos.

> En esos tiempos algunos no tenían huerta de cebollas o zanahorias. Llevábamos maíz menudito y trocábamos con verduritas:
>
> –Trocaremos, ya que no tenemos dinero –diciendo.
>
> Trocábamos verduritas. Actualmente el trueque desapareció. (Pascuala Ccahuantico Espirilla)

> Antes, en el tiempo de la siega, muchos atados de caña de maíz eran llevados al lado de Yanaoca y Llallapara. En Llallapara se estaba haciendo el escarbe de



papa y se llevaba allí. También se lleva a Chucchucalla cargas de caña de maíz en burros. Esta caña se cambia con papa. Algunos preparan mote de maíz y lo llevan a cambiar con papa. Aquí en Queromarca el cultivo de papa es escaso, en cambio la papa de la altura es sumamente rica. Traen papas ricas cambiadas por maíz.

En la temporada del deshoje de maíz ellos venían, no en la siega. Ellos traían papa y llevaban maíz. El maíz se cambiaba con papa, carne de alpaca, con chuño fresco; eso es lo que traían ellos. Ahora ya no hay ese trueque. Antes la medida era en los costales tejidos de lana. Una carnaza entera se cambiaba con tres o cuatro cuartas de maíz. Así traían para trocar. También traían lana, cuero, telas de bayeta. Así traían antes. Era lindo. Esas cosas ya no los traen; quizá todo lo compran con dinero. (Mariano Champi)

Hasta ahora se da todavía el trueque. Vamos a la plaza, llevamos por arrobas el maíz maduro en costales y los menudos en un atadito aparte. Trocamos maíz menudo con plantas aromáticas, zanahorias y cebollas. Este trueque hasta ahora se sigue acostumbrando. Trocamos con alimentos y no con dinero. (Indalecio Orue Ccasa)

El trueque todavía lo estamos haciendo hasta ahora. A veces llevamos nuestros alimentos triguito, maicito, habitas lo que cultivamos:

–¿Qué llevaré ahora para trocar? Para la cebolla, para las plantas aromáticas, para el comino, para los ajos –nos decimos.

Cuando nos hace falta llevamos. Pero, pensándolo bien, las condiciones cambiaron. Se está tornando en un engaño. Una sola cabeza de cebolla se cambia con dos mazorcas de maíz. Qué vamos a hacer. Aceptamos así como no tenemos dinero. Solo cambiamos con nuestros alimentos.

Antes el trueque se daba masivamente. Eso es lo que ahora algunos estamos continuando. Los campesinos todavía lo estamos continuando. Pero, las vendedoras están siendo bien explotadoras. El cambio es injusto. El comprar con dinero es práctica de ahora, antes era el trueque. Mi madre también me dice que está acostumbrada al trueque y por eso lleva alimentos al mercado, según sus necesidades. (Lorenza Ccasa Ccahuantico)

Antes, las personas que vivían en las partes altas venían con sus llamas y en caballos. Ellos traían quesos, carne salada seca y carne fresca. Esos alimentos se cambiaban con maíz menudo. Actualmente ellos ya no vienen. Como ahora hay plaza (feria semanal) en todo lugar, incluyendo en los pueblos de las partes altas, los negociantes van allá. Ahora todo el mundo es negociante. Los negociantes llevan maíz a esos lugares y les conviene comprarles a ellos. Por eso es que ya no traen sus productos.

Antes traían costales tejidos, carne seca salada y queso. Con esos productos se cambiaba según la medida del *chimpu*. Antes había buen maíz y no teníamos temor de cambiar. En estos años de escasez somos más reservados para el cambio. (Braulio Laura)

El trueque como forma de intercambio de especies en la vivencia de la comunidad de Queromarca se da todavía. Actualmente, se troca maíz menudo con verduras, especias y plantas aromáticas. Por eso, se lleva maíz menudo en otro

atadito junto al maíz para venta. Sin embargo, algunos alertan que estos cambios son injustos y los que aprovechan son los comerciantes.

Antiguamente, en el tiempo del deshoje de maíz en Queromarca se tenía la visita de pobladores de las partes altas de la provincia vecina. Estos traían papa, carne fresca de alpaca, chuño fresco, lana, cuero, telas de bayeta, queso, carne salada seca, costales tejidos, entre otros. Estos bienes se trocaban con maíz.

Durante el tiempo de la siega, algunos pobladores de la comunidad de Queromarca llevaban ataditos de caña de maíz y mote de maíz a los poblados de Yanaoca, Llallapara, Chucchucalla y otros de la parte alta. La caña de maíz y el mote era trocada por papa, que estaba en plena cosecha.

La medida de cambio era un costal de lana tejida y la escala erán sus cuartas partes (*chimpu*).

Actualmente estos intercambios ya no existen. Las ferias implementadas a lo largo de la semana, en esos pueblos, hace que ya no sean necesarios estos viajes.

La semilla nueva que llega a casa, ya sea comprada o trocada, es considerada como un familiar más. Su trato en casa es con cariño y respeto.

El trato ritual de maíz "nuera"

La semilla nueva o la "nuera" desde el ingreso a la familia es tratada con sumo cuidado y consideración. Según este trato es que también la "nuera" apoyará en la regeneración de la vida en la comunidad. Los testimonios que se presentan muestran la dimensión ritual que adquiere la relación criador-nuera.

> Antes la semilla adquirida, dicen que se traía *ch'allando* con chicha y junto a una ofrenda para las deidades:
>
> –Nosotros lo estamos trayendo para que nos dé vida –diciendo.
>
> Por eso, se podría haber preparado la ofrenda. Ahora, eso ya no lo hacemos. (Pascuala Ccahuantico Espirilla)

> Nosotros lo compramos en la plaza, les decimos que nos traigan y no vamos a sus casas. De la plaza, con peso justo y con toda tranquilidad lo traemos a casa. En casa le ponemos *k'intus* de coca y lo guardamos en el troje en su propio costal. Luego, después de una semana, lo llevamos para que sea sembrada en la chacra.
>
> Creo que todos lo traen así. Una vez en casa se le ofrenda con coca. En la plaza no podrían ofrendarle coca de manera ritual. Una vez en casa:
>
> –¡Por favor, vuelve, vuelve! ¡Que todos vengan! –diciendo.
>
> Se pone coca ritualmente. En la plaza no se podría hacer eso. No es posible. (Indalecio Orue Ccasa)



Al sembrar a la “nuera”, se le *ch’alla* bonito con chicha. Así bien *ch’allado* se la siembra. Esa es la nuera:

–Que lindo, se está haciendo nuera –dicen.

Estas plantas tendrán tallos gruesos y choclos grandes. Las semillas, para ser “nueras”, lo pueden comprar de todo sitio:

–Será mi “nuera” –diciendo lo compran.

Se debe hacer siempre la *ch’alla* con chicha. Eso debe ser lo más bonito. Si no haces esto su ánima se pierde. Un maíz sin ánima es atacado por el *pakurma*. Una enfermedad que agiganta los granos y los ennegrece. Caso contrario se puede empezar a podrir. No habría un buen maíz. Así nomás es. (Mariano Champi)

Se señala que antes la semilla “nuera”, despúes de haber sido comprada en la plaza, inmediatamente era *ch’allada* con chicha y puesta junto a una ofrenda para las deidades andinas. De este modo era traída a casa. En la actualidad ya no se hace esta práctica.

Actualmente, la semilla traída como nuera al llegar a casa recibe ofrendas de hojas de coca e invocaciones para hacer volver al ánima de la semilla y no permitir su alejamiento. Si no se hace esta invocación el ánima del maíz se pierde. Un maíz sin ánima es atacada por enfermedades o, en todo caso, se pudre.

La semilla “nuera”, en casa, es colocada en el troje en su propio costal. Al momento de la siembra, la semilla, es sacada del troje con sumo cuidado y cariño.

La salida ritual de la Madre Maíz

La salida de la Saramama guardado en el troje es un acto eminentemente ritual. Ella, cual familia que es, recibe las atenciones debidas de parte de los humanos y las deidades andinas.

Se sahuma el troje al momento de sacar el maíz. La mujer es la que saca. Nosotros, los varones, esperamos afuera. Si lo vendemos en Sicuani, siempre tenemos cuidado en traer de regreso un maicito. Si es maíz desgranado cuidamos de retener con la mano un maicito en la punta del costal. Ese maicito lo traemos de vuelta y lo volvemos a poner en el troje:

–¡Vuelve, vuelve! –le decimos.

Para sacar el maíz del troje la mujer debe masticar coca. Los varones también mastican coca para entrar al troje. Así es nuestro troje, para que se mantenga siempre “caliente”. Debemos masticar coca para sacarlos. (Indalecio Orue Ccasa)

Se sahuma con incienso el troje y luego se saca el maíz. Solo así lo puedo sacar pidiendo permiso, con cariño y respeto, a la *Pachamama*. Este maíz lo llevamos a vender a Tinta algunos días jueves. (Lorenza Ccasa Ccahuantico)

La mujer es la persona indicada que puede tomar el maíz del troje y retirarlo. Este retiro se hace en medio del sahumado del troje. La mujer va masticando

coca. Esta también invoca el permiso de la Madre Tierra. Los varones que ayudan también mastican coca. El masticado respetuoso es para mantener la calidez del troje. Una vez vendido el maíz en alguna plaza próxima, se retorna un granito. En este granito de maíz regresa el ánima. De este modo el maíz permanece en la familia y la comunidad.

Sin embargo, la venta del maíz, por el cariño y el cuidado prodigado en su crianza, puede ser una experiencia ingrata.

La dolorosa "venta" de la Madre Maíz

La venta moderna del maíz en las plazas locales es, en muchos casos, un evento desagradable desde la vivencia andina. Al respecto los testimonios dan cuenta de este hecho.

> Los que compran el maíz, como que tienen dinero, lo tratan como quieren. Nos compran, lo pesan según su interés y listo. Tienen costales enormes, "fanegueros". A esos costales los echan, uno tras otro. Compran otro y otro y los siguen echando. Compran tanto que "nos" los mezclan, sin nada de cuidado, con otros maíces de otras personas.
>
> Nuestro maíz se va sin tener el más mínimo respeto. Aquí, nosotros bonito "adoramos" a nuestros maíces. Cuando se van nuestros maíces sufren en esos lugares. Así siempre conversamos. Tenemos el presentimiento de que nuestro maíz sufre mucho. Y nosotros aquí, poniéndolos con coca y *ch'allando* con chicha los sacamos. Ellos no hacen eso, no les importa. Entonces, nos ponemos tristes de nuestros maíces:
>
> –¡Cómo estarán nuestros maíces! –decimos con impotencia.
>
> –Será por eso que el año pasado no tuvimos cosechas de maíz. Seguro que sufrieron mucho –así pensamos.
>
> Algunos se olvidaron. Solamente el respeto por la Pachamama, esas cosas los practicamos. Entonces, nuestros maíces están bien. Cuando cae el granizo, vamos pronto a la chacra:
>
> –¡Vuelve! ¡Vuelve! –diciendo.
>
> Lo sahumamos con incienso. Si el ladrón roba la chacra, vamos pronto:
>
> –¡Vuelve! ¡Vuelve! –le decimos y lo sahumamos.
>
> Así nomás hacemos esas cosas. (Indalecio Orue Ccasa)

> Antes la semilla del maíz no se llevaba al mercado o a la plaza porque era malo llevarlo al mercado… porque estaríamos despreciando y abandonando nuestra Madre Maíz…
>
> La Madre Maíz es como una mujer que nos cría a todos en nuestra comunidad. Es así que el maíz es el sustento de la vida. Lo usamos para el consumo, para vender, para intercambiar productos, para hacer trabajar las chacras, etc. (Bárbara Condori)



Se señala que antes la Madre Maíz no se vendía. La venta del maíz era signo de desprecio y abandono. Actualmente esta forma de sentir se está erosionando. Ahora existe una pérdida del respeto a la Madre Maíz, solo el dinero cuenta en el mercado moderno. El maíz como Madre, que cría y es sustento de vida, sufre al ingresar en la "cadena productiva" moderna. Este sentir es desde la vivencia andina. Este sufrimiento se traduce en las malas cosechas y la disociación social en la comunidad. Una crianza cuidadosa y cariñosa del maíz por unos se torna en una relación irrespetuosa por otros. Esta es la mayor tristeza que sobrecoge a algunas personas de la comunidad.



LA BONDAD DE LA MADRE MAÍZ

Sin embargo, aún así el cariño de la Madre Maíz se expresa en diversos modos y en variadas circunstancias de la vida comunal en los Andes. Esta forma de relación hace que el maíz sea en ciertas oportunidades una deidad que regenera la vida en el Ande.

La Madre Maíz nos cría

Una madre tiene la cualidad de críar con cariño y ternura a sus hijos. La Madre Maíz tiene esa cualidad desde el sentir andino en la comunidad de Queromarca. Los testimonios que siguen nos dan experiencias más que valederas de este sentir.

> En el trabajo de la chacra cocinamos maíz pelado y sancochamos maíz. Preparamos chicha de maíz. Germinamos maíz y cebada y con eso mezclado preparamos chicha. A veces es de puro maíz. Así nomás.
>
> Para preparar chicha, remojamos el maíz por tres días. Este maíz remoja enterrado por casi una semana; luego lo sacamos, lo hacemos secar y lo molemos. Con este molido preparamos chicha. Una vez madura la chicha lo tomamos. (Juana Quispe de Espirilla)

> En el consumo usamos el maíz de diferentes formas y en diferentes platos: harina para mazamorra, bizcochuelos, pasteles y cremas. En granos lo usamos para maíz pelado, cancha, mote, en choclo, etc.
>
> En Queromarca, a diario se consume el maíz de diferentes formas. Por eso decimos que nos cría. Sin maíz tendríamos mucha hambre.
>
> Las variedades que se trabaja en Queromarca son muchas:
>
> Maíz blanco grande, se usa para mote, maíz pelado, harina, para vender y para la *Pachamama*.

Maíz blanco estaquilla, se usa para cancha, mote, harina, maíz pelado, para vender y para la *Pachamama*.

Maíz *t'ika* y *yanara* (morado), se usa para cancha, mote, para la *Pachamama* y para vender.

Maíz pecho de paloma, se usa para cancha y para vender.

Maíz amarillo, se usa para mote, para harina y para vender.

Maíz *wayra*, se usa para la *Pachamama* y curar a personas del mal de viento.

Maíz *qhaha*, se usa para curar a personas con mal de susto y para los *Apu*.

Maíz *ch'ullpi*, se usa para cancha y para vender.

Maíz *kuti*, se usa para curar enfermedades, etc.

La Saramama nos sirve de alimento y también para curar diferentes males o enfermedades. (Bárbara Condori)

Cuando era pequeña, mis padres cultivaban maíz para que nos alimentemos. Comíamos mucho maíz. El maíz se preparaba como mazamorra, pelado o hervido. Actualmente eso ya no se está acostumbrando. La mayoría prefiere el arroz y el fideo. Vendemos nuestro maíz y lo compramos. Hasta los niños ya no quieren el maíz. Por eso compramos aceite y otras cosas, vendiendo el maíz. Hasta para cultivar el maíz vendemos el maíz. Como nosotros los campesinos no tenemos sueldo, entonces con el maíz hacemos como un cambio.

La venta del maíz permite cultivar el maíz, pagar o reciprocar a la gente. Si no tendríamos maíz con qué haríamos. Es una especie de cambio, es para la misma chacra y de la cosecha misma nos alimentamos. Así nomás es.

Lo hacemos moler y de eso hacemos torrejitas. Las torrejitas son bien ricas. En esas cosas comemos el maíz. A veces también se hace sopa o mazamorrita. Cada día comemos mote.

Los platos que preparamos del maíz que producimos son los siguientes:

Maíz blanco: se hace maíz pelado para preparar el maíz reventado, chayro, sopa y mote.

Maíz blanco y del pecho de paloma: se hace cancha.

Maíz blanco: preparamos bizcochuelos y maicillos para Todos los Santos.

Maíz blanco molido: se prepara mazamorra.

Maíz malogrado o un poco podrido: preparamos jora para elaborar chicha.

Maíz amarillo: elaboramos mote o es para los pollos y gallinas. Este maíz tenemos poco. (Pascuala Ccahuantico Espirilla)

Del maíz preparamos mote, maíz pelado y reventado. Eso para comer en los días de trabajo en la chacra; también mazamorra y maíz germinado para chicha.

El segundo está compuesto de maíz reventado, acompañado de olluco, papa picada y picadillo de tripas de oveja. Para eso matamos una ovejita. Esa es una merienda.

En la siembra del maíz merendamos con toda la gente que nos ayuda. También se prepara chicha de maíz germinado y tomamos esa chicha. Casi en todos los trabajos de la chacra eso siempre comemos.

Desgranamos el maíz y cuando el agua está hirviendo lo ponemos a la olla. Luego, sacamos "lejía" del eucalipto. Es decir un poquito de ceniza de la leña quemada del eucalipto de nuestro fogón. Esa cenicita se tamiza y se pone a la olla. Entonces se mueve permanentemente el maíz. A medida que se mueve se va observando si se está desprendiendo la cáscara del maíz. Cuando se nota que ya se desprende se baja la olla. En el suelo se lo remueve bien. Después se agrega agua fría y se empieza a frotar el maíz con las manos. Lo frotamos como a ropa. Poco a poco se saca toda la cáscara del maíz. Luego, una vez pelado, lo lavamos bien. Finalmente lo ponemos en una olla limpia para que el maíz pelado se cocine hasta reventar. A esa olla le agregamos patitas de oveja u otra cosita para que tenga mejor sabor. Así nomás nos cocinamos. (Indalecio Orue Ccasa)

En nuestro caso preparamos comida en días especiales o en el cumpleaños de alguno de nosotros. Pero, la merienda especial se hace para los trabajos en la chacra. El maíz es un ingrediente importante. Se hace mote de maíz y reventado de maíz. De este reventado se hace ají de maíz.

El maíz es un alimento diario; lo comemos en mote. Nuestros hijos se llevan un poco al ir a sus colegios. Cuando vuelven, el mote los espera caliente sobre el fogón, porque sabemos la hora en que llegan.

El maíz lo comemos en mote o mazamorrita. Es un alimento que lo comemos por las tardes o por las mañanas. (Lorenza Ccasa Ccahuantico)

En la comunidad de Queromarca, el maíz es un alimento que se come a diario. Puede ser en la mañana o en la tarde. Por eso se dice que el maíz cría a las personas. De acuerdo a sus variedades es que se comen de diverso modo. Entre estos preparados se tiene el maíz pelado, el mote, el germinado o jora para chicha, la mazamorra, los bizcochuelos, los maicillos, los pasteles, las torrejitas, las cremas, la cancha, el choclo tierno, la sopa, el maíz reventado, el ají de maíz, entre otros. Los niños se llevan un poco por las mañanas a su colegio. Sin maíz habría hambre en la comunidad.

Sin embargo, alguna parte de la población ya no quiere comer maíz. Se vende el maíz para comprar principalmente arroz y fideos. Esto conlleva a una pérdida de la diversidad del maíz.

La Madre Maíz no solo cría a los humanos, su bondad también se manifiesta en el cuidado que tiene ella para con los animales.

La Madre Maíz cría a los animales

Algunos animales, tanto domésticos como silvestres de la comunidad de Queromarca, son criados por la Madre Maíz. Estos animales se alimentan en diversos estados y tiempos/lugares en los que se halle el maíz.

> El maíz es consumido por la gallina y el pato. Algunas personas dan maíz muy menudo a la vacas. Yo no les doy a las vacas. Yo no cosecho maíz muy menudo, pero sí alimento a las gallinas y patos con maíz.
>
> El ratón ingresa a nuestra casa y se come el maíz. Si crías un gato no se come.
>
> El zorro también viene y se come a gusto el maíz tierno. El zorrino, de igual modo, come a gusto. No designamos plantas para ellos. Estos animales comen poco y los más tiernos. Si las plantas son altas no alcanzan a las mazorcas. Para que estos animales no se coman, dicen que se le debe echar ceniza a las mazorcas. Así no comen. También, dicen que se debe echar estiércol de cuy alrededor de la chacra. Pero, mis chacras no están como para que se coman tanto. No señalamos plantas, ellos comen lo que desean. (Pascuala Ccahuantico Espirilla)
>
> En mi caso estos animales se comen maíz desde que están tiernos. Al inicio son los perros los que se comen. Se comen en la misma chacra. Incluso se comen las mejores mazorcas, ojalá se comieran los pequeños. En esos casos ponemos un remedio. Compramos "estrictina" y lo ponemos en carnecitas o panecitos. Pero, los perros que conocen este veneno tampoco comen. Lo único que se puede hacer es ir con una honda y espantarlos. Ir por las noches:
>
> –¡Perro! ¡Perro! –gritar.
>
> Reconocer al perro:
>
> –Tu perro se había estado comiendo mis maíces –le decimos a su dueño.
>
> Cuando las mazorcas ya están grandes los perros comen poco; seguro que el maíz los "vence".
>
> Al guardar el maíz en los troje es el ratón el que se come. En estos tiempos también está la rata. Los otros años las ratas se comían los mejores choclos subiéndose a las mismas plantas. Las ratas ahora están escasas, solo hay unos cuantos en las propias casas.
>
> Nosotros nos disputamos en comer el maíz con los ratones; es casi mitad a mitad. El ratón, una vez guardado el maíz en el troje, empieza a comer desde la parte inferior. Para estos casos criamos a los gatos. Un gato no debe faltar en las casas. Donde sea está el gatito. Si no habría gatito los ratones se acabarían todo y ni para que comamos nosotros quedaría.
>
> El maíz muy menudo se selecciona para los animales. Ellos no comen el maíz para la gente. Este maíz de los animales también se los guardamos en sus propios troje. Este maíz comen las gallinas. Para los perritos se muele y se hace mazamorrita. Esto debe ser así para que cuiden la casa. No solemos desperdiciar ni el maíz podrido. (Lorenza Ccasa Ccahuantico)

La gallina y el pato se alimentan con el maíz menudo cosechado. Algunas familias alimentan a sus vacas con el maíz menudo. Sin embargo, los perros

prefieren alimentarse de maíz tierno. Ellos seleccionan las mejores mazorcas. Al igual que los perros, el zorro y el zorrillo también se alimentan con maíz tierno. Cuando el maíz está guardado en los trojes la rata y el ratón son los que se alimentan con los granos. La rata incluso empieza a alimentarse cuando el maíz es aún tierno.

De este modo, la Madre Maíz también cría a los animales de la comunidad. Pero, esta madre tan cariñosa no se olvida de las deidades andinas. En este caso también forma parte de las comidas rituales para los dioses.

La Madre Maíz cría a las deidades

Las meriendas rituales que las personas ofrendan a los dioses andinos incluyen también al Maíz. Estas meriendas rituales son los conocidos "despachos", "pagos", "alcanzos" ofrendadas a las deidades andinas. Estas ofrendas reciprocan diversos aspectos tanto humanos como de animales para con las deidades.

> En la ofrenda/despacho para las deidades ponemos maíz en nombre de todas las personas que deseamos y de algunos animales:
>
> –Esto será para él y esto para tal –diciendo.
>
> De otro modo se comerían todo el maíz. Pero, esta dedicación es ritual. Esos maíces dedicados se van en la ofrenda a las deidades. Estas mazorcas para las deidades deben tener doce surcos rectos. Deben tener surcos derechos, no pueden ser torcidos. Deben ser mazorcas con doce surcos rectos.
>
> Las ofrendas son para la *Pachamama*:
>
> –Mi *Pachamama* está sembrada de maíz *t'ika*. El mío con maíz blanco –diciendo se dedica.
>
> Algunos siembran diversos maíces: *t'ika*, blanco, amarillo. Del mismo modo se dedica en la ofrenda. El *paqu* es el que te dice lo que se necesitará. Él es el que pone. Así nomás es. (Pascuala Ccahuantico Espirilla)

> En este caso, la *Pachamama* es la que se alimenta. Ella se alimenta. Se hacen ofrendas en carnavales. Desde la tarde del domingo de "juego" al "lunes *suyu*" y al "martes *suyu*", en estos tres días se ofrenda a la *Pachamama*. Los días miércoles y jueves ya no se hace, porque ya es tiempo de Cuaresma. En agosto se hacen ofrendas durante todo el mes. En Queromarca, el primero de agosto casi todos ofrendamos a la *Pachamama*.
>
> La *Pachamama* se alimenta con maíz blanco de doce surcos rectos. Con sumo cuidado se selecciona maíz para la *Pachamama*. Yo hago la selección de un montón grande de maíz. Existen mazorcas con dieciocho, dieciséis y doce surcos. El más requerido es el que tiene doce surcos rectos. Eso es lo que seleccionamos en las variedades de maíz *t'ika* y maíz *wayra*. (Lorenza Ccasa Ccahuantico)

> Las variedades de maíz para ofrendar a los *Apu* y usar en la *ch'alla* a la *Pachamama*, son el blanco y *t'ika*. Esas mismas variedades son cuidadosamente ofrendadas,



también a favor de los animales. Se dice que el maíz amarillo es también para ser ofrendada a favor de nuestra salud. Para esas cosas se seleccionan mazorcas con doce surcos rectos. No son mazorcas comunes, con surcos torcidos o con "lunares" o granos de otro color. Los blancos deben ser blancos y los *t'ika*, *t'ika*.

Existe el maíz *wayra*, el que se dice:

–Maíz *wayra* de los *Apu*.

Las personas que están con el "mal del viento" hacen sus curaciones con coca acompañados de este maíz *wayra*. El maíz que sirve para hacer volver el ánima (mal del susto) de una persona, es el pecho de paloma. El maíz que se utiliza para nuestra salud de manera general es el maíz amarillo. Los maíces que se dedican a las deidades a favor de los animales son el blanco y el *t'ika*. Eso es así nomás. No podemos dedicar cualquier maíz. (Mariano Champi)

El primero de agosto de todos los años ofrendamos a la *Pachamama* con mazorcas de doce surcos rectos. En los días de Comadres, Compadres y carnavales despierta la *Pachamama*. Entonces, es propicio para ofrendar con mazorcas de doce surcos rectos. (Melchor Huillca)

También esas semillas de maíz *wayra* y de maíz *qhaha* siquiera están para que los vendas en los días de Comadres y Compadres o para ponerlos como "cariño". ¿Con qué sino vamos a *ch'allar* a la *Pachamama*? Se debe sembrar completo para la *Pachamama*, para "encariñar" a los *Apu* y *ch'allarlos*. En nuestra comunidad están los abuelos *Qhaha* e *Inka warak'a* (*Apus*). Se debe sembrar completo para "servir" a nuestros abuelos. Sería inaudito que el que siembra maíz comprase del mercado. (Gregorio Ccahuantico)

La Madre Tierra, como cualquier persona, necesita alimentarse. Ella también tiene momentos de saciedad y hambre. Los tiempos propicios para que los humanos reciproquen con la Madre Tierra están en los carnavales, durante tres días, y todo el mes de agosto.

Los *Apu* son también personas que se alimentan. Ellos también reciben estos alimentos en esos mismos tiempos. El maíz predilecto de los *Apu* es el *wayra*. Se reciproca con los *Apu* a favor de los animales y de algunos males de las personas.

Los maíces que son de predilección de las deidades andinas son el amarillo, el maíz *wayra*, el maíz pecho de paloma, el maíz blanco y el maíz *t'ika*. Las mazorcas dedicadas a las deidades tienen una selección cuidadosa. Son doce surcos rectos los que deben tener, especialmente, las mazorcas de maíz blanco, maíz *t'ika* y maíz *wayra*.

Cuanta es la bondad de la Madre Maíz, para con sus hijos los humanos que también se preocupa por mantenernos sanos, buenos y alegres.

La Madre Maíz como médica

Los cuidados maternales de la Madre Maíz también se evidencian en su cariño para mantenernos sanos. Su sabiduría médica hace posible que algunas dolencias humanas sean superadas con su apoyo.

> Existen maíces para curar a las personas: están el maíz *wayra*, el maíz *qhaha*, el maíz negro para los enfermos de pulmonía y también el maíz *kuti*. Los maíces se usan para curar muchas enfermedades.
>
> Yo suelo utilizar el marlito del maíz negro para la gripe. Escojo el maíz negro y lo guardo bien bonito. Si a algún niño le da gripe y tiene la naríz mojada, entonces desgrano un maicito negro. En la tarde, antes de acostarse, le hago oler el humo de su marlito quemado. Para la mañana siguiente la gripe se habrá ido. Por eso es que seleccionamos este maicito. El maíz *kuti* también es un buen remedio. (Lorenza Ccasa Ccahuantico)

> El maíz *wayra* es de color plomito, es plomito. Es un buen remedio para el mal del susto que da a las personas y también bueno para curar animales. Se le ofrenda también a las deidades.
>
> El maíz *kuti* también es medicina. Existen algunas personas que fueron "cogidas" por la *Pachamama* (mal de tierra) o sufrieron algun susto (mal del susto) y están enfermas; este maíz los puede curar. También es bueno para curar algunas enfermedades de los animales. Los *paqu* usan las mejores mazorcas para curar, por eso estos maíces están guardados en las casas. Estos maíces aparecen espontáneamente en las chacras de cultivo. (Domingo Ccahuantico Ccahuantico)

> Los maíces *kuti* y *misa* se ofrendan, a veces, a la *Pachamama*. Las mazorcas deben tener 12 surcos rectos. Los maíces blancos son para la *Pachamama*. Los maíces *kuti*, *wayra* y *misa* sirven para curar enfermedades de los niños. A veces, los niños son "cogidos" por el manante, el viento u otros seres; entonces, el *hampiq* pide estos maíces *kuti* o *wayra* para que los cure. Solo para eso es que se utiliza.
>
> Actualmente, son escasos los sacerdotes andinos. Están desapareciendo. Antes había muchos "lectores" de la coca; ahora son pocos. (Braulio Laura)

> El maíz *wayra* es medicina, también el maíz *kuti*. Estos maíces son bien solicitados, no se los encuentra fácilmente, son escasos. (José Lopez Ccasa)

> El maíz *kuti* es medicina. Este maíz es bonito, a veces aparece en mazorcas grandes. Si estamos mal de alguna cosa se lo desgrana y se lo deja hervir. Se toma el agua de este maíz hervido, también se baña el cuerpo. Luego, esta agua debe ser echada justo en un lugar donde se crucen dos caminos. Este maíz *kuti* es para tratar las hechicerías u otras cosas que las personas se hacen entre ellos. Este maíz hace "volver" el mal a la persona que lo ha deseado. Se lo puede también comer hervido en mote, tomar el agua y bañarse con el agua. El agua, luego de bañarse, debe ser echada a un cruce de caminos. Así nomás es.
>
> También, está el maíz *wayra*. Si alguien está enfermo con el mal del viento se debe ofrendar este maíz a las deidades. Este maíz es solicitado para esas cosas. Los sacerdotes andinos son los que necesitan este maíz:
>
> –Tu mal se curará con ese maíz –te dicen.



Por eso, este maíz lo guardamos con cuidado. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

La curación de las personas requiere de las mejores mazorcas. Esta curación se realiza en un marco de cariño y respeto entre personas, deidades y maíces. En algunos casos la curación requiere de la concurrencia de un sacerdote andino y en otros solo la presencia de personas de la casa. Existen varios maíces que tienen el ánima sanador. Está el maíz *wayra* cuya ánima cura el mal del susto en adultos y niños y algunas dolencias de los animales. Está el maíz negro para la pulmonía y su marlo para la gripe de adultos y niños. Está el maíz *kuti* para el mal de la tierra, el mal del susto en niños y adultos, el mal del manante en niños, el "daño" o hechicería entre personas y para algunas dolencias de los animales.

La Madre Maíz, como cualquier persona, necesita divertirse y alegrarse. En ese sentido, es que tiene algunas fiestas a lo largo del tiempo en que regenera su vida.



LAS FIESTAS DEL MAÍZ

Las fiestas del maíz se dan en ciertas épocas del año conforme se va regenerando y regenera la vida en la comunidad. Esto implica el criar y dejarse criar en un nexo con los humanos y deidades. Las fiestas en los Andes no solo lo hacen los humanos para ellos, sino que es algarabía total de la naturaleza y las deidades.



En Queromarca, el 15 de mayo hacemos una fiesta bonita; es fiesta de San Isidro labrador. Nosotros, siguendo la huella de este santo, como campesino agricultor que era, recordando lo festejamos. Este mismo día también hacemos la fiesta de la siembra del maíz, la entrega de la semilla a la *Pachamama*. De igual manera valoramos eso. (Luciano Colque)

En carnavales se *ch'alla* con chicha a la *Pachamama*. Esto mismo se hace visitando a cada chacra. Además, las chacras son adornadas o rodeadas con serpentinas. (Felix Mamani)

La fiesta de la Madre Maíz se hace justo en el día de San Isidro Labrador. Armamos el yugo de toros y lo *ch'allamos* con chicha. Luego, se *ch'alla* a las semillas, también están las semillas de habitas. A las semillas de maíz, que están en sus costalitos, los *ch'allamos* con chicha, lo adornamos con coca y flores.

Los *ch'allamos* y los sahumamos con todo nuestro corazón. Se invoca también a los *Apu*, a San Isidro Labrador. Esos son los rituales que hacemos.

Cada año, el primero y segundo de agosto, ofrendamos a nuestra *Pachamama*:

–¡Ofrendaremos a nuestra *Pachamama*! –diciendo.

Entonces, vamos a Sicuani y compramos una ofrenda, coca y vino. La ofrenda lo colocamos sobre una manta y empezamos a presentar a las deidades los *k'intus* de coca. Cada año hacemos este ritual. La ofrenda se entrega quemándolo en un lugar definido desde siempre. De este modo, con sumo respeto, se hace el ritual para la *Pachamama* y nuestras chacras:

–¡Que sea un buen año! ¡Que no haya heladas! ¡Que no haya ladrones que se lleven! –diciendo, nos deseamos.

Cada año hacemos esto para la *Pachamama* el primero y segundo de agosto. Esta ofrenda la realizamos con todo nuestro corazón y voluntad. Utilizamos el *ñawin* del vino, la chicha y las uvas (la primera porción antes de ser consumido). Esto es puesto en cantaritos pequeños. Se respeta más a la *Pachamama*. Por eso es que nuestro maíz es lindo; si no hacemos eso la helada lo mataría o pasaría cualquier cosa. Así nomás será la *Pachamama*, si no lo respetamos nosotros no tendremos alimentos, no crecerán y no será igual. Siempre lo respetamos y le ofrendamos cada año. (Indalecio Orue Ccasa)

El primero de agosto, en la madrugada, se hacía "calentar" todos los terrenos. En medio del terreno quemaban un poco de hojas de capulí, restos de tallos de trigo (rastrojo) o paja. Con eso calentaban el terreno. En este mismo mes se hacía la ofrenda a la *Pachamama*. Con toda fe y respeto se cumplía el ritual en cada casa.

Y para garantizar un buen año, antes, el primero de agosto, era un día especial y grande para los pobladores. Ese día la *Pachamama* y los *Apu* se encontraban vivos y esperaban sus "alcanzos". Ese día, en la madrugada, se hacía humear en cada parcela paja, rastrojo, hojas secas de capulí, qachachi, etc., para que esos terrenos se calienten y den buen fruto.

Luego, ese día en todas las casas, las personas se alistaban para recibir y estar con la *Pachamama* preparándose comidas ricas. Ese día no podían hacer ninguna actividad agrícola, porque la tierra estaba viva. Como a medio día se iniciaba el *haywaku,* con mucho respeto y fe a la *Pachamama*. Dicho acto lo celebraba una persona mayor y varón de la familia y el resto acompañaba arrodillado alrededor

de la *misa*. El *paqu* o persona que sirve la *misa,* iniciaba abriendo la *misa*, seleccionaba, tendía, colocaba flores e iniciaba a *ch'allar* con chicha la *misa*, la casa o cabildo, a la *Pachamama* y los *Apu*. Ahora, lo hacen con chicha y vino. Luego, pone las hojas de coca: doce pares para la tierra de la casa, doce pares para la tierra de la comunidad y doce pares para el *Apu* principal; luego, seis pares para los *Apu* que nos rodean, tres pares para todos los caminos, tres pares para cada chacra, tres pares para cada persona de mayor a menor y para toda la familia que nos visita. Luego, pone a tres pares para cada animalito de la casa; también a tres pares para los lugares que uno viaja o visita y por último doce pares para las tierras, lugares y personas olvidadas. Todo ello acompañado de la misma cantidad de pares de maíz blanco, amarillo, pedacitos de *untu* (cebo de alpaca), semillas de coca (*kuka mukllu*). Así lo hacíamos antes con tres o más descansos (*hallpas*), con mucho cariño y fe. Pero, ahora confundido por la iglesia católica, muchos sirven usando el trío en vez de pares. Es decir, ponen tres cocas, tres maíces, tres cebos y tres semillas de coca.

Al terminar de servir a la *Pachamama* el sacerdote andino empaca la misa y permite el descanso. Después, prepara un tipo de horno con bosta y le prende fuego. Cuando ya está bien "rojito", coloca la *misa* a la brasa. Así hace "pasar" (entrega) el "despacho". Al final verifican si fue recibido. Si el despacho se quemó "blanquito", es porque la *Pachamama* lo recibió. Si el despacho se quemó negro, es porque la *Pachamama* no lo recibió. (Margarita Mamani Taypi)

En el mes del carnaval se da una vuelta alrededor de la chacra bailando. Esto es para que el maíz produzca bien alegre. Ahí se verifica en cuál de los terrenos está dando buen producto. Se escoge una de las chacras para obtener semilla y el resto para consumo. (Carlota Champi)

El primero de agosto se va a la chacra a sahumarlo. Se lleva un poco de algún rastrojo y se deja sahumando. Lo *ch'allas* si tienes licorcito o chichita y masticas coca. Eso se hace el primero de agosto.

En carnavales se da vueltas a las chacras bailando y cantando; a cada una de las chacras. Esa es una costumbre desde los incas, siempre existió.

La *Pachamama* vive. Si no te acuerdas y ni siquiera le ofrendas coca en su día, el primero de agosto, está mal. El primero de agosto y el carnaval son sus días. Se debe dar dos ofrendas a la *Pachamama*; si no lo haces pueda que tengas algún castigo.

Para la ofrenda de la *Pachamama* compramos coca, *chiwchi*, cebo, fetos de llama, etc. Se tiene una manta especial que cada año se utiliza para preparar la ofrenda. La ofrenda la prepara un sacerdote andino. Este sabio ofrenda a todos los parajes, a todas las chacras y a tu propia casa. Esto es para que el dinero y tus alimentos no te falten. En la ofrenda a la Pachamama debes poner doce hojas íntegras de coca. (Remigio Ccahuantico Soncco)

Ya llega, por ejemplo, el mes de los carnavales. Salimos, cada agricultor, cada maicero, a bailar y dar una vueltita por las chacras; llevamos serpentina y misturas. Después hacemos el "pago" a la *Pachamama*. (Cirilo Ccahuantico Laura)

Ahora, el dar la vuelta a la chacra se hace en carnavales. Al igual como cuando éramos jóvenes solteros íbamos a cantar y bailar, así también los cultivos se ponen lindos y floridos. Ellos también desean que se les *ch'alle* con chicha (dar-

les a beber) y que se les cante bonito. Como cuando fuimos jóvenes solteros que deseabamos cantar, bailar e ir a las fiestas; del mismo modo estos cultivos se festejan. ¿Quién los debe hacer alegrar? Si somos nosotros los que los cultivamos. ¿Quién más lo haría? Por eso, cuando ofrendo a la *Pachamama* lo hago en carnavales. En esa fecha la *Pachamama* está floreciendo de lo lindo. El maíz floreciendo bonito, por eso, vamos a las chacras y los floreamos con flores.

Nosotros continuamos ofrendando a la *Pachamama*. Nosotros hacemos la *ch'alla* con chicha y vino, para eso lo tenemos comprado. En esa temporada lo *ch'allamos* con vino y chicha. Después, toda la famila hace la vuelta festiva a las chacras. Algunos hermanos ya no lo están haciendo. Yo he visto aquí, no lo están haciendo. Otros sí lo estamos haciendo. Creo que se está perdiendo; las últimas generaciones tienen vergüenza. Ya no valoran esas cosas en sus estudios; con eso creo que se está perdiendo. Incluso los abuelos se están muriendo o se están yendo a otros pueblos; por eso ya no se está practicando. No hay quién enseñe; no se acostumbra.

Nosotros seguimos ofrendando a la *Pachamama*. En carnavales damos las vueltas festivas a todas las chacras de maíz, papa, habas, etc. En ese tiempo están floridos. (Rómulo Colque Manya)

Desde el primero hasta fines de agosto no abrimos nuestras despensas ni sacamos fuera los alimentos. Anticipadamente sacamos un poco de alimento. Así nos enseñaron nuestros abuelos y abuelas:

–No se debe abrir –así nos dijeron.

Los alimentos se encierran en las despensas sahumándolos bonito. Entonces nosotros no lo abrimos ni los llevamos a vender durante ese mes. Esa costumbre seguimos haciéndolo.

Nuestros hijos al terminar sus estudios se fueron lejos, ya no están junto a nosotros. Entonces, ellos ya no saben esas cosas. Cuando llegan en esa temporada:

–¿Para qué cerraron la despensa? –nos dicen.

–Así nomás es, no vas a abrir la despensa. Así deben estar nuestros alimentos durante este mes. De este modo se mantendran "calientes". Los alimentos no deben salir, ni la despensa abrirse –les decimos.

Así les indicamos a nuestros hijos y ellos cumplen con lo dicho. (Pablo Fortunato Pumachoque Aguilar)

Se dice que, desde la llegada de los españoles, la fiesta del maíz, que antes se hacía con ofrendas de coca y *ch'alla* de chicha, lo relacionaron con una festividad religiosa que es el santo San Isidro. Esto se festeja cada año el 15 de mayo. Ahí, mediante la danza *qanchi* se hace una *ch'alla,* con chicha y *k'intus* de coca, a la semilla del maíz (Mamá Maíz). Luego se hace una siembra ritual de maíz con la yunta. El guiador de la yunta y la sembradora bailan al ritmo de la danza *qanchi*. Igualmente se lucen trajes multicolores, se canta el *sarascha* y se toma chicha, cañazo, etc.

Esta festividad de la semilla del maíz se hace cada año en la plaza de la comunidad. También se hace en otros pueblos aledaños que siembran maíz. (Bárbara Condori)

Las fiestas del maíz se dan a lo largo de los meses que dura su regeneración. Son tres las que tienen mayor preponderancia. La primera, y quizá la más específica para el maíz, es la celebrada cada 15 de mayo junto a la fiesta católica de San Isidro Labrador. Se dice que esta fiesta católica es una yuxtaposición hecha por los conquistadores para opacar las celebraciones de la Madre Maíz. Pero, tradicionalmente, el 15 de mayo de cada año se realiza la fiesta ritual de la Madre Maíz. Por otro lado, es el día de la entrega de la semilla del maíz a la *Pachamama*. Esta fiesta comienza con la *ch'alla* a la semilla de maíz con chicha, la entrega de *k'intus* de coca y el floreado respectivo inmersos en la fragancia del incienso y del anís del sahumerio. Las invocaciones a los *Apu* y San Isidro Labrador prosiguen a estos actos.

La segunda fiesta, que no es exclusivo de los cultivos de maíz, es la realizada en el marco de los carnavales. La vivencia de esta festividad, aunque se cruza entre el *pukllay* andino y el carnaval europeo, tiene más naturaleza andina. En esta ocasión se visitan las sementeras, incluidas las del maíz, para hacerlas danzar, cantar, alegrar, beber chicha y arreglarse con flores y serpentinas. Las continuas vueltas alrededor de las chacras se dan al ritmo de la música y la danza. Las sementeras, cual personas, se alegrarán y regenerarán la vida con cariño y gratitud.

La tercera fiesta es la que se hace en agosto de cada año. En este tiempo, la Madre Tierra está despierta y necesita de la ayuda humana. En ellas se ofrenda agradecimientos a la *Pachamama* y las chacras de maíz.

Actualmente, estas celebraciones sufren una continua erosión. Se están perdiendo. Las últimas generaciones tienen vergüenza de participar en ellas. Sin embargo, no todo está perdido, la regeneración de la vida en los Andes está rebrotando cual pequeño moho en el piso más aséptico.

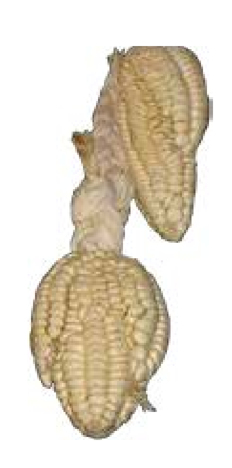




CANTOS E INVOCACIONES
A LA MADRE MAÍZ

Invocación para guardar el maíz en el granero

En tu nombre
Pachamama mía
pondré a la *Saramama* en el granero.
Saramama mía, cría a tus hijos e hijas
y no te vayas por favor.
Con tu permiso *Pachamama,*
con tu permiso *taqi mama*
guardaré a la *Saramama*.
No te acabes nunca
y cría por siempre
a tus hijos e hijas



Invocación para recoger el maíz después del deshoje y secado

Taqi mama,
madre Natividad.
Ahora *Saramama* te pondré en tu granero,
entrarás a tu casa.
Mas nunca te acabes.
Vuelve *taqi Saramama*;
yo sé que asustado estás por el granizo,
la helada y las personas.
Vuelve ánima,
aquí está tu ánima *taqi Saramama,*
aquí está tu granero.



Invocacion para *ch'allar* chicha a la semilla

Con vuestra licencia madre y padre.
Taqi Saramama madura pronto.
Por favor, que no haya granizo ni helada.
Crece agraciada.

Invocación para aporcar el maíz

Mi *Pachamama…*
(Se menciona el nombre de la chacra / toda chacra tiene nombre)
Que el abrigar a la *Saramama*
sea rápido y feliz.

Invocación para cortar el maíz

Pachamama,
Saramama
Hoy te segaré.
No permitiré que la helada
lleve tu ánima.

Invocación para deshojar el maíz

Mi *Pachamama,*
taqi Saramama.
Que pronto y feliz
sea el deshoje de la Saramama.

El yarawi

Sembré, sembré… *yarawi*
Desde la orilla del río hasta el rincón del cerro… *yaraw*i
Sembré, sembré… *yarawi*
Sembré el *paraqay sara*… *yarawi*
Sembré, sembré… *yarawi*
Con cabeceritas de *ququtu sara*… *yarawi*
Sembré, sembré… *yarawi*
Con cabeceritas de maíz estaquilla… *yarawi*
Sembré, sembré… *yarawi*
Sembré con toros de oro… *yarawi*
Sembré, sembré… *yarawi*
Sembré con arado de plata… *yarawi*
De la misma manera… *yarawi*
Se lleve el caminante… *yarawi*

GLOSARIO

Los términos que aparecen en este glosario tienen validez dentro del ámbito de la comunidad y alrededores.

Altomisayuq.- Sacerdote andino de más jerarquía. Invoca y conversa con las deidades.

Ánima.- Esencia que alienta la realización de la vida.

Apu.- Anima del cerro. Montañas mayores.

Arado de pie.- (*Chaki taklla*) Herramienta para arar, abrir huecos, zanjas, etc., impulsada por el pie.

Araqi.- Una de las variedades de papa silvestre.

Arariwa.- Persona encargada del cuidado de las chacras de los cambios climáticos a nivel de la comunidad.

Arco.- Cosecha amontonada de manera semicircular para su secado.

Ayuda recíproca.- (*ayni*) colaboración en los trabajos, devueltos del mismo modo.

Bosta.- Excremento seco del ganado vacuno que se usa como combustible.

Cabildo.- Usualmente se refiere a la tierra o suelo en el que se construyó la vivienda o se tiene las chacras familiares, en términos rituales o sagrados.

Cachimayo.- Fertilizantes químicos. Se les llama así porque se fabrican en un lugar denominado Cachimayo cerca de Cusco.

Cancha.- Tostado de maíz u otros granos.

Cañazo.- Aguardiente de caña.

Capulí.- Árbol andino de los valles, de regular tamaño con pequeños frutos rojos y dulces.

Chicha.- Bebida fermentada hecha de maíz o cebada germinada.

Chimpu.- Medida andina de volumen, sobre la base de un costal utilizado para el trueque.

Chomba.- Tinaja de cerámica que sirve como recipiente y maceración de la chicha.

Chuchiku.- Zorzal.

Chuño.- Papa deshidratada.

Ch'alla.- (*t'inka*) derramar una bebida (chicha, vino, aguardiente) al suelo o salpicar con los dedos como signo de invitación a la *Pachamama*, los *Apus*, la *semilla*, etc.

Cuy.- Conejillo de indias. Roedor doméstico que provee de carne a la familia.

Despacho.- Ofrenda o comida ritual para las deidades. También se lo conoce con los nombre de *haywasqa*, pago o alcanzo.

Floreo.- Arreglo ritual con flores.

Hallpa.- Descanso ritual a lo largo del trabajo. En ella se acostumbra masticar coca, libar bebidas y realizar los actos rituales.

Hat'aqu.- Especie silvestre de quinua o amaranto.

Haychay.- Canto colectivo y ceremonial de cosecha.

Husk'aq.- Persona que siembra. Sembradora.

Kañari.- Autoridad de la chacra que hace el papel de servicio.

K'intu.- Generalmente tres hojas integras de coca dedicadas a las deidades andinas y también entre personas.

Khuya rumi.- (*Illa*) "Amuleto" que contiene el ánima del maíz u otros productos.

Laqu.- Alga que crece al fondo de los ríos.

Layme.- Parcela separada o hecha con divisiones.

Liqichu.- Ave acuática migratoria que aparece al comienzo del tiempo de secas.

Lunes suyu, martes suyu.- Días de la semana que siguen al domingo de carnaval, propicias para la realización de rituales a las deidades andinas.

Madre Tierra.- Deidad andina. *Pachamama*.

Mal de manante.- Mal causado por la introducción del ánima del manante a una persona.

Mal de susto.- Mal con pérdida del ánima.

Mal de tierra.- Mal causado por la introducción del ánima de la tierra a una persona.

Mal de viento.- Mal causado por la introducción de las múltiples ánimas del viento.

Masa.- Grupo de personas (usualmente dos y tres toros) que realizan el arado de la chacra.

Maway.- Primeras siembras o siembra temprana, generalmente con riego.

Nuera.- (*qhachun*) denominación ritual de la semilla traída de otra parte.

Ñawin de la chicha.- La primera porción de chicha una vez preparada y fermentada.



Pakurma.- Enfermedad del maíz causada por el hongo *ustilago maidis*, conocido como carbón negro. Se caracteriza por una deformación considerable y ennegrecida de los granos de la mazorca.

Paqu.- Sacerdote andino. Especialista en realizar rituales a las deidades andinas.

Pusaq.- Persona que guía la yunta de toros durante el arado.

Qanchi.- Poblador de la pronvincia de Canchis en Cusco. Danzante ancestral de una comparsa durante la festividad del maíz o en otras.

Qañiwa.- Planta andina cuyos frutos son apreciados como alimento (familia chenopodiacea)

Qaywa qullana.- Autoridad que secunda a la principal en las labores agrícolas.

Quinua.- Planta andina de frutos pequeños y gran capacidad alimenticia (familia chenopodiacea)

Qullana.- Autoridad principal en las labores agrícolas.

Qutu.- Pléyades. Agrupación de cosas.

Ruphu.- Planta silvestre andina.

Saminchay.- Soplo ritual. Esencia animadora que ofrecen las personas a las deidades o a las personas a través de las bebidas o la coca.

Segundeo.- Segunda arada.

Silwi.- Gusano que ataca al maíz en crecimiento.

Sullu.- Planta silvestre andina.

Taqi sara.- Mazorca que contiene otras mazorquitas a lado.

T'ankar.- Variedad de espino silvestre de flores violetas.

Tendal.- Espacio de terreno donde secan las mazorcas de maíz.

Tomero.- Persona que administra los turnos de riego para la comunidad.

Winay.- Porción de maíz segado, u otro, que una persona puede cargar en un viaje de la chacra al lugar de secado.

Yarawi.- Canto colectivo ritual de finalización de la siembra.



CORAZÓN COLECTIVO

Las sabidurías de estas personas hicieron posible la realización de este libro. El modo cariñoso y respetuoso de la crianza del maíz se encuentra "escrita" en el corazón y el sentir de la comunidad de Queromarca.

Braulio Laura
Carlota Champi
Luciano Colque
Simona Ccahuantico
Victoria Pumachoque
Gregorio Ccahuantico
Constantina Manya
Alicia Villanueva
Sabina Espirilla
Juana Ccasa
Ubaldina Gutierrez
Dominga Espinoza Vda. De Paz
Jose Lopez
Oscar Ccahuantico
Bárbara Condori
Margarita Mamani
Lorenza Ccasa
Mercedes Quispe
Gabino Espinoza
Isidora Gutierrez
Indalecio Orue
Juana Quispe
Pascuala Ccahuantico
Victoria espirilla
Cirilo Ccahuantico
Bernardino Ccahuantico
Pablo Pumachoque
Remigio Ccahuantico
Romulo Colque
Jesus Ccolque
Domingo Ccahuantico
Seferina Aslla
Presentación Ccasa
Melchor Huillca
Mariano Champi
María Mendoza
Jeronimo Ccahuantico
Hector Quispe
Felix Mamani



Autoridad tradicional de la chacra Kayawa qullana.
Queromarca - Canchis.
Sabio Teófilo Mamani E.



Autoridad de la chacra en hallchay del maíz
Queromarca - Canchis.
Sabio Domingo Ccahuantico Cc.

Música y danza

En las labores de siembra los agricultores músicos se encargan de interpretar cánticos e *ícaros* alusivos a la siembra, al maíz y a otros cultivos. En el caso de la siembra del maíz se interpretan cánticos llamados *harawis* o *wankas* acompañados de instrumentos musicales como el *pinkuyllu* (flautas y quenas conocidas como pitos), bombos y tamboriles. Además, los cantantes se atavían con trajes multicolores y danzan en grupo, agarrados de las manos entre varones y mujeres, en el camino de retorno a casa.

Comportamiento de los astros

Durante el año, los agricultores están pendientes del comportamiento de los astros como el sol, la luna, las estrellas y las constelaciones. Una de las manifestaciones astrológicas más notables son los solsticios de invierno (junio) y verano (diciembre) y los equinoccios de marzo y septiembre. Asimismo, las lunaciones, cuyas fases de luna nueva, luna llena, cuarto creciente y menguante son anuncios para ejecutar una determinada actividad agrícola. Del mismo modo, en el cielo austral los campesinos observan el recorrido de la *Willka Chakata* o Cruz andina, la constelación escorpión o *Amaru*, las Pléyades o *qullqas* y el río o vía láctea. Esto último durante el mes de junio donde se puede observar la llama, el sapo, el A*maru* y la Cruz del sur o cruz andina. De este modo, conversando con los astros y la naturaleza los campesinos "programan" sus labores agrícolas para cumplir el ciclo productivo y garantizar la "suficiencia alimentaria".

Periodos climáticos

En Ollantaytambo es notorio dos grandes periodos de tiempo; sin embargo, cada uno de estos tiene matices. El gran periodo seco se inicia en el mes de abril y concluye a fines de octubre. Este cuenta con un subperiodo menor seco y frígido, con presencia de heladas moderadas, que va desde mayo a julio. El otro subperiodo menor es seco y templado que va desde fines de agosto a noviembre con algunos intervalos de lluvias esporádicas. El otro gran periodo es lluvioso. Este se subdivide en dos periodos menores. El primero desde fines de octubre hacia mediados de diciembre y el segundo, con presencia de lluvias intensas, se inicia a mediados de diciembre y se prolonga hasta el mes de marzo. Sin embargo, en términos generales, el clima promedio de Ollantaytambo, es de tipo templado y seco custodiado por el gran *Apu Pinkuylluna* y el *Tunupa*.

Sara hank'a, cancha o maíz tostado

La *sara hank'a* son los granos de maíz seco tostados a fuego lento en un recipiente llamada *k'analla* o tostadora. En este proceso es removido por una pequeña varilla de madera para favorecer una cocción homogénea de los granos.


Tostado de maíz en tiesto de arcilla.

Existen variedades de maíz para ser tostadas. Entre las más recomendadas están la *Hank'a sara, ch'ullpi, ch'uspi y ch'iqchi*. El tostado de maíz es un alimento ligero a modo de aperitivo, pero constituye un excelente complemento en la dieta alimentaria de los niños, jóvenes y todas las personas. Su consumo principal se hace en los viajes, la búsqueda y pastoreo de animales o en tanto se realiza algún trabajo en el campo. Se puede comer con un poquito de sal o con queso. Este alimento se conserva perfectamente por varios días.

Hat'upa uchu, comida del "carbón" de maíz

El "Carbón del maíz" es un tipo de hongo, que a decir del ingeniero Jaime Abarca, se origina en el extremo superior de algunos choclos. En su fase inicial se presentan unos brotes esponjosos y suaves como copos de nieve; pero, al alcanzar la madurez se torna negro por dentro. Esta deformación es producido por un hongo llamado *Ustílago Maydis*, el mismo que aparece en la etapa de madurez de las esporas de algunos choclos.

En las comunidades andinas con estos hongos frescos se prepara una riquísima comida denominada *Hat'upa uchu* o ajiaco de carbón de maíz.

La *Pakurma*, granos hongueados

Es la fase inicial del ataque de hongos y podredumbre de los granos del choclo. Esto se debe a la excesiva humedad por la presencia de lluvia o cuando el choclo se cayó al suelo. Según el ingeniero Jaime Abarca, dicha humedad origina en el choclo un tipo de hongo denominado *Diplodia Zeae-maydis* que afecta sus granos.

Las señoras de Ollantaytambo preparan un plato con el grano "hongueado. Es decir, sancochan los granos del maíz y los consumen como mote o en sopa convertido en *chochoqa.* El sabor de esta comida es agridulce.



Aqha (chicha)

La chicha se elabora a base de maíz germinado (jora), molido, hervido y fermentado por espacio de tres días. Esta bebida es utilizada y consumida en actos rituales como líquido sagrado. Además es refresco y fortificante en el trabajo agrícola u otras labores pesadas. Es una bebida un tanto ácida, pero agradable; tomada desde tiempos inmemoriales hasta nuestros días. Puede ser de color amarillo, cuando está elaborada con maíz blanco o de colores. Toma una coloración rosada cuando se le agrega una fresa silvestre conocida como *frutilla*. En este caso tiene el nombre de *frutillada*.

Sara tortilla (Tortilla de maíz)

Son torrejas hechas a base de pequeños bollos de masa de harina de maíz emponchado con batido de huevos, levadura, cola de cebolla picada y una pisca de sal. Se fríen en aceite en una sartén hasta tornarse crocantes y doradas. Estas tortillas se preparan solo en ocasiones especiales (fiestas patronales, matrimonios o cumpleaños) y se sirven acompañando el plato de la merienda, dándole una sazón y exquisitez extraordinarias a la comida.

Vino y aguardiente

El consumo de estas bebidas espirituosas se alterna con las comidas o después de la comida. En esta ocasión se rocía al suelo unos chorritos de la bebida en ofrecimiento y brindis con la madre tierra o *Pachamama* y se hacen unos soplidos teniendo el borde de la copa a la altura de la boca, como silbando en dirección a los *Apus*. De este modo, se hace esta señal de agradecimiento. Acto seguido, se bebe para "asentar" la abundante comida. En ocasiones se llega a la embriaguez. Hacia el final del trabajo, la bebida se alterna con canciones y ensayo de pasos de baile (*waynu*) en parejas o de modo colectivo.

Tamales

Este bocadillo se prepara de granos secos de maíz. Estos se remojan con polvo de ceniza (lejía) y agua hervida. Luego se los pela y muele hasta convertirla en harina. A esta harina húmeda se agrega mantequilla, huevos, un poco de levadura, azúcar y una pisca de sal para amasarlo. Una vez lista la masa se envuelven porciones en hojas de panca rellenándolos previamente con carne picada, maní o aceituna. Finalmente, estas envolturas son sancochadas al vapor. La humita es una variante de este bocadillo. Este bocadillo generalmente acompaña los platos de lechón durante las fiestas de "Todos los Santos" en el mes de noviembre.

cos y protegidos. Esta misma planta es un magnífico diurético. Igualmente, sirve para aliviar y superar los dolores estomacales y los gases, así como enfrentar dolores de cabeza y mareos. También es alimento de cuyes y, al mismo tiempo, elimina la piojera de adultos y gazapos.

Comidas y bebidas

Quwi mirinday (Merienda de cuy)

La merienda es un plato bandera para los acontecimientos más importantes. Está en las fiestas patronales y, por supuesto, es el plato más codiciado durante la siembra del maíz. Se compone de un cuy asado, al palo o al horno, acompañado de pedazos de carne de pato o gallina asada, puré de ollucos, tortillas de harina de maíz y arroz. La ensalada es de cebolla, tomate y abundante *quchayuyu* (algas marinas). Al sembrador y surcador se les sirve un plato especial con un cuy íntegro. Los demás trabajadores comen la mitad de un cuy, pero en plato lleno.

Sankhu

A manera de postre se consume un platillo de *sankhu* elaborado con harina de maíz. Por su sabor agradable, similar a las arepas caribeñas, son preferidos principalmente por los jóvenes y niños.

Sara lawa/harwi lawa (Crema de maíz)

Es uno de los platos frecuentemente preparados en la zona. Está hecha a base de harina de maíz seco. Algunas veces se tuestan ligeramente los granos de maíz acompañadas de trigo. Luego, se muele en batán de piedra o molino. De esta harina se prepara tanto la crema (*lawa*) como la sopa con verduras y papas.

Phuspuyuq sara mut'i (Mote de maíz con haba)

Este plato es un sancochado (hervido) de granos de maíz seco y habas tostadas. Una porción de este plato es aperitivo para los platos de fondo y las bebidas (chicha o refrescos). Este es un alimento que se puede comer caliente o frío, solo o acompañado de queso. Igualmente, sirve de refrigerio para adultos, jóvenes o niños; ya sea en el trabajo, el pastoreo de animales o en el viaje. Por su consistencia y sabor agradable sustituye el almuerzo o la cena en momentos de apremio.



Control biológico de plagas

Chakanuway (Barbasco)

Esta es una planta tóxica potente, conocida en castellano como barbasco, el cual se recolecta de las chacras pedregosas. Las raíces de esta planta se chancan con piedra y se remojan en baldes con agua. Este macerado se coloca en las bocatomas de agua al momento de regar los cultivos. De este modo se extermina los bichos, gusanos e insectos que atacan a las plantas; principalmente en la etapa de floración y formación del primer follaje.

Inescrupulosos utilizan este mismo líquido y planta chancada vertiéndolo en los ríos. Al cabo de unos 10 a 15 minutos rio abajo los peces flotan y varan con la panza arriba. Con esto queda demostrada la toxicidad de dicho vegetal; pero, también es recomendado para eliminar plagas y hongos de las plantas.

Akata (Excremento de murciélago)

Una forma de garantizar la germinación y brote de las futuras plantas es embadurnando las semillas del maíz con excremento de murciélago diluido en agua momentos previos a la siembra. Esta sustancia es de color negro intenso y al ser preparado en un balde con agua parece brea diluida. En este líquido se sumergen los granos de semilla. Igualmente, es una sustancia tóxica muy potente capaz de aislar cualquier micro-organismo o bicho perjudicial que ataque la semilla. Por esto es importante utilizar este desinfectante natural en el momento de la siembra. Además de actuar como un repelente, abonará y vigorizará cada planta de maíz.

Uspha (Ceniza)

El polvo blanquecino de ceniza se usa como desinfectante natural durante el riego de las plantas. Esta ceniza también es un elemento eficaz para apelmazar y servir de mortero en las acequias por donde discurre el agua de riego. Es decir, la ceniza penetra en las uniones del empedrado, las fisuras y grietas actuando como sellante. De este modo, el agua no es desperdiciada llegando a las chacras en cantidad deseada.

Muña (Planta aromática y medicinal)

Es una planta aromática y medicinal que se usa alrededor de los almacenes de alimentos o troja de maíz para protegerlos de los insectos y bichos. El fuerte olor y cierta acidez de esta planta hacen que los productos se mantengan fres-

Al maíz se sahumaba, antiguamente, cuando los relampagos y el granizo los asustaban previniendo la pérdida de su ánima. Asimismo, los antiguos abuelos floreaban a las plantas y circundaban la chacra con cantos, quena y tambor para alegrarlo. Hoy en día ya no hacen eso, se olvidaron.

Saminchakuy (Agradecimiento)

Es el ofrecimiento y agradecimiento por la buena producción de los alimentos. En el caso de la cosecha del maíz, se seleccionan las mazorcas más grandes, sanas y compactas para dedicarlos a la *Pachamama* y los *Apus* mediante los *k'intus* u hojas de coca acompañado de unas copas de vino o chicha. Este sencillo pero importante acto ceremonial generalmente es iniciado por una mujer de mayor edad. En este caso la dueña de la chacra o la madre de familia es quien inicia con el agradecimiento; luego le siguen las personas mayores, jóvenes e inclusive los niños y niñas.

Haywarikuy (Ofrenda)

Este es un ritual más completo y complejo. Para esto se requiere el concurso de un sabio local: *yachaq* o *paqu*. Este prepara y "arma" una ofrenda a manera de un plato grande con cogollos de yerbas, feto de llama u oveja, sebo, galletas, hilos finos, cintillas brillantes (doradas y plateadas), figurines de plomo, granos de maíz y quinua, pétalos de flores de clavel, mixtura, hojas de coca, caramelos, pallares, arvejas, incienso, etc. Estos ingredientes se colocan alrededor de una pequeña concha marina en cuyo fondo se echa un poco de vino. Este preparado se envuelve con papel plegado a manera de un sobre atado con hilos de color para evitar su desarme. Luego, se asperja con gotas de vino o chicha. Finalmente, se lleva a un lugar especial denominado *roal* o *pukara* para ser quemado/entregado.

Mallquy (Iniciación en labores de aporque)

Esta es una práctica ritual importante de iniciación de los jóvenes como labriegos. Los jóvenes *waykachus* o ayudantes de ancianos, al llegar a una edad y experticia adecuada, son "bautizados" por el *Qullana* o capitán. Este les frota las rodillas a los jóvenes con puñados de tierra fresca. De este modo, los inician para que puedan "subir" el surco sin ayuda. Desde ese momento el joven bautizado entra en la fila de los labriegos para trabajar a la par con los demás en el aporque (*hallmay* o *p'ukruy*).

Según Hernán Castillo, un joven que no pasa por este ritual de iniciación, con el tiempo no es un buen agricultor. "*Waynachakunata muqunta allpawan qhaqunku. Chaypuniyá allin llamk'aq runa kanku, mana chayqa mana allinmi kankuman.* / Un jovencito tiene que pasar por este ritual de iniciación o bautizo para ser un buen agricultor. De lo contrario, no será un buen labrador."

Chuqllu puquchi (Anuncio del ruiseñor)

El cántico persistente de los ruiseñores, pajarillos de color negro con picos amarillos conocidos como *Chuqllu puquchi*, anuncia la madurez de los choclos. Estos pájaros al picar los choclos mueven los penachos o panojas de la floración del maíz provocando la polinización entre plantas. De este modo, ayudan a complementar la formación de los choclos y acelerar la madurez de las mismas. Frente a este hecho, los pobladores contentos esperan con algarabía el paso de los días para cosechar los primeros choclos tanto para consumo como la venta.

Ritualidades

T'inkaykuy (Permiso)

Es un ritual sencillo, pero con significado importante para "inaugurar" algo nuevo o de reciente adquisición. Sin embargo, cobra mayor importancia cuando se tiene que iniciar alguna actividad agrícola. En este caso es una solicitud de permiso a la *Pachamama* para iniciar con la labor agrícola. Este acto se realiza "invitando" (echando) algunas gotas de "chicha nueva" o *ñawin aqha*, vino o alguna bebida a la "madre tierra". Luego, se sopla en dirección a los *Apus* o montañas circundantes y se toma un poco de dicha bebida.



Ofrecimiento de ritual a los *Apus*

Q'apachiy (Sahumación)

Antes de la siembra las señoras llevan unos platos de arcilla a la chacra y en ellos prenden fuego con marlos secos de maíz, trocitos de madera e incienso. Al iniciarse la humareda se sahúma la chacra para espantar malos espíritus y devolverle su ánima y calor a la tierra. Esto es necesario para el cultivo de los productos. Igualmente se sahúma cuando cae granizo o se presentan relámpagos que asustan y le quitan el ánima de las plantas. Esto se hace principalmente en la etapa de follaje. Finalmente, se sahúma a los choclos en la etapa de formación. Al respecto, doña Graciela Espinoza dice:

> Ñawpaqqa sarataqa q'usñichiqkupunim; rayukuna, chikchi ima manchachiqtin, animun mana lluqsinanpaq. Chaymantapas ñawpa machulakunapas munaytam sarataqa t'ikawan, misturawan t'akaspa, pituy tambornintin muyu muyuta chakrataqa takipayaqku kusirichinankupaq. Kunanqa manañayá chaytapas rurapunkuñachu, qunqapunkuña.

Killa qhaway (Observación de la lunación)

Es raro que un agricultor realice algún tipo de trabajo agrícola sin antes observar el comportamiento de la luna y los astros. Por tanto, para iniciar una determinada actividad, esta se debe realizar cuando la luna está en su fase de cuarto creciente o luna llena. Se recomienda no hacerlo en cuarto menguante o luna nueva. Estas lunas no son favorables para la siembra y la fructificación.

Las fases de la luna que se conoce en el mundo andino son los siguientes: *Qhulla killa* (Cuarto creciente), *Wañu killa* (Luna Nueva), *Pura killa* (Luna Llena) y ***P**arti killa* (Cuarto Menguante).



Observación de luna llena

Upi phuqchichiy (Derrame de chicha al hervir)

Si la chicha *upi* puesta a hervir rebalsa es mala señal. En este caso, el maíz sembrado será atacado por unos gusanos conocidos como *sillwi kuru*. Estos gusanos son cogolleros porque mutilan el hijuelo de la futura planta. Esto se produce justo cuando los granos sembrados empiezan a brotar del subsuelo.

El preparado de la chicha pasa por un proceso de tres días. El primer día se hierve en ollas grandes jora molida con agua. Luego, este líquido espeso se cuela a una vasija pasándolo por medio de una cesta de paja con filtro. Este líquido filtrado se llama *upi* o *siqi*, que previamente frío, se vuelve a hervir al día siguiente. Es este líquido el que no debe rebalsar al momento de hervir.

K'alla luru waqayniy (Bullicio de loros)

Si una bandada de loros, en una época inusual, pasa bullicioso tanto por los campos de cultivo como por la propia población, es señal que lloverá en los días siguientes. Por tanto, los campesinos están "avisados" y toman sus precauciones para no pasar malos momentos y/o alterar sus actividades domésticas y agrícolas. En caso se haya programado alguna actividad y no pueda postergarse para otra fecha, entonces se debe "neutralizar" el augurio. Para esto se avivan fogatas con ramas, hojas de árboles y arbustos provocando humaredas que ahuyentará el aguacero. De esta manera se podrá cumplir con lo programado.





Observación de floración de plantas como señas para la siembra

Qullqa qhaway (Observación de las Pléyades)

Las Pléyades o *Qullqas* se encuentran ubicadas hacia el nor-este del cielo. Si por las madrugadas la parte delantera aparece brillante y tachonada cual corona de estrellas, es indicador para hacer la siembra adelantada. Si la brillantez de las estrellas se encuentra en el medio, las siembras deberán esperar un poco; hacia la segunda mitad de setiembre. En caso de que la corona de estrellas se encuentre dispersa y su brillantez esté en la parte de atrás, las siembras deben retrasarse a fines de setiembre.

Kawañuylas (Las Cabañuelas o "cabanillas")

Otra señal que observan los campesinos agricultores de maíz en la zona de Ollantaytambo son las cabañuelas. En este caso, se cuentan desde el primer día de agosto hasta el día doce del mismo mes. De este modo, el primer día le corresponde al mes de agosto, el segundo a setiembre, el tercero a octubre y así sucesivamente hasta completar el ciclo. El día doce correspondería al mes de julio. Sin embargo, en algunos lugares los pobladores establecen que el primer día de agosto corresponde al mes de enero, el segundo al mes de febrero, el tercero a marzo y completan con el día doce correspondiendo al mes de diciembre. Al respecto, doña Aleja Espinoza de 85 años señala lo siguiente:

> *Kabañuelasqa imaynas timpu killakunapi kanqa chay yachanapaqmi. Chaymi ima p'unchawsi paran chayqa, chaymanhina chay killapi paranpunitaqmi. Ima p'unchawtaqchus ruphayan chayqa, ch'akiriy killa kananpaq willakun…"*
>
> Las cabañuelas nos avisan cómo será el temporal en los meses del año. Si en un determinado día llueve, en ese mes también lloverá. Si uno de esos días es soleado, ese mes será seco.

será el primero en ser atendido durante los momentos de tomar los alimentos. Igualmente, es el encargado de indicar los momentos de inicio, descanso o finalización de la actividad laboral.

b) *Qaywa Qullana* (Segundo Capitán). Es el segundo en orden de importancia después del capitán o líder. Sin embargo, va al final del grupo para que nadie se quede o retrase. También es el encargado de distribuir el personal en orden secuencial. En ausencia del capitán, este asume sus funciones. Por tanto, reviste respeto e importancia en las jornadas laborales. Con el correr de los años, cuando el líder envejece o se ausenta definitivamente por alguna causa, este indudablemente será el que asuma la responsabilidad como nuevo capitán o jefe de grupo.

c) *Kañari* (Motor de grupo). En la práctica es el tercer capitán que va al medio del grupo. Este es el encargado de empujar al grupo y cuidar que el trabajo se haga con la calidad debida. Por ejemplo, si en una actividad de aporque (*hallmay*) puede haber una veintena de trabajadores, con un surco como responsabilidad, el lampeo o aporque son iniciados simultáneamente por el capitán y el segundo capitán mientras que el *Kañari* se queda en medio siendo el último en iniciar el trabajo. De este modo, se avanza con la labor formando una "V" como un modo de organización efectiva de un trabajo de calidad.

d) *Waykachu* (Ayudante). Estas personas son púberes y adolescentes entre los 13 y 15 años de edad. Estos apoyan en las labores de aporque de surcos o el *hallmay* y *p'ukruy* (primera y segunda lampa). Se encargan de asistir principalmente a los adultos que muestran alguna debilidad física o a ancianos. Estos ayudan desde el extremo contrario del surco de tal manera que su encuentro se produce a mitad del surco sin sufrir retraso en el trabajo. Estos muchachos, conforme pasan los años de ayudantía, van adquiriendo experiencia para desarrollar con gran maestría las labores de aporque.

Señas y secretos

Chiwanway/chiwanuway/wiquntuy t'ika (Floración de plantas silvestres)

Una de las primeras señales que se pone de manifiesto para el inicio de la siembra del maíz son algunas plantas silvestres como el *Chiwanway, chiwanuway* o *wiquntuy*. Si crecen en el piso de valle tienen flores anaranjadas y si están en las partes altas son rojas o amarillas. Estas plantas brotan y florean repentinamente alrededor de las chacras o laderas adyacentes. Cuando estas florecillas aparecen copiosamente en distintos lugares y alrededores de los campos de cultivo los pobladores saben que es tiempo de alistar las chacras para el riego y el barbecho e iniciar con la siembra.



f) *Waka Tihachiq* (guiador de yuntas). Por lo general este rol se le otorga a un niño o joven. Él es responsable de guiar y ayudar a girar la yunta de ganado al finalizar un surco, iniciando un surco nuevo en sentido contrario. Para cumplir esta labor, el niño o joven tiene que estar atento y entrar en sintonía con el surcador. Este será el que indique en qué sentido tiene que ir la yunta surcadora.

En el futuro, el joven guiador puede llegar a ser surcador puesto que observa y aprende paso a paso los secretos del maestro, el manejo del arado y la conversación con los bueyes. Así mismo, este joven, durante los periodos de descanso, es el encargado de darles alimento a los bueyes y hacerles beber agua en un balde, en caso requieran los animales.

g) *Muhu aypachiq* / *haywaq* (abastecedor de semilla y abono). Estos personajes pueden ser jóvenes, niños o adolescentes que se ocupan de abastecer de semilla al sembrador o abono al abonador. Estos jóvenes también son encargados de ayudar a las señoras a servir la comida y chicha para atender a los trabajadores en los lapsos o periodos de descanso.

h) *Rastraq* (emparejador del suelo). Es el encargado de aplanar o emparejar el suelo culminda la siembra (surcado y repaso). El aplanado del suelo se hace con un madero colocado en posición horizontal e insertada al arado de palo por un agujero que tiene al medio. Una vez asegurado es tirada por la yunta de bueyes que hicieron, generalmente, la tarea del "segundeo" o repaso. Esta actividad permite a los jóvenes practicar la conducción de la yunta de ganado. Esto debido a que es una labor relativamente menos complicada que las líneas rectas del surcado. Algunas veces, mientras uno de los jóvenes conduce la yunta otro de menor edad (puede ser un niño) se monta con las piernas abiertas en el ángulo del arado y viaja con alegría cual jinete cabalgando en el lomo de un caballo.

i) El *Hurk'iru* (mozo o servidor de alimentos). Es una persona adulta o joven encargado de proveer bebida, generalmente chicha, en la chacra y servirlo personalmente a los trabajadores. Como la mayoría de las labores agrícolas requieren de un importante despliegue físico, más aún si es un día soleado, por lo que requieren hidratarse y reponer fuerzas para continuar con la labor agrícola. Por tanto, el *hurk'iru* debe estar atento para atender a los labriegos. Esta misma persona también es el encargado de hacer de mozo tanto en la jornada como en la misma comunidad atendiendo a quienes desarrollan alguna actividad agrícola.

En tiempos / lugar del aporque

a) *Qullana* (Capitán). Este personaje es muy importante porque hace de jefe de grupo. Es el más experimentado y el dotado físicamente para encabezar las diferentes actividades agrícolas como los aporques (*hallmay* y *p'ukruy*), el cargado y traslado de productos, la chala de maíz u otros. Es una persona muy respetada por sus pares, puesto que es el que conoce los secretos de la actividad agrícola. Además, posee el liderazgo como para dirigir y conducir el grupo. Por ello,

El sembrador tiene que tener la “mano cálida”. Solo así las plantas crecen vigorosas y las mazorcas son grandes y compactas. Si el sembrador tiene manos frías, los granos son poco desarrollados y escasos como los dientes de un peine.

c) El *Yakaq* (abonador). Es el personaje que sigue por detrás al sembrador. Es el encargado de poner el *wanu* o abono entre semilla y semilla. Normalmente esta labor es encargada a un adolescente o joven por tener la agilidad de desplazarse, mover los montículos de abono y repartirlo de manera continua y pareja. Este mismo joven es el encargado de vigilar cualquier eventualidad como el acudir al surcador cuando requiera apoyo para voltear la yunta de bueyes o alcanzar los alimentos durante los periodos de descanso, etc.

d) El ***Ch’iqtapaq*** (segundo surcador). Es el encargado de cubrir las semillas depositadas partiendo el lomo de los surcos principales con otro arado simple jalado por otra yunta de ganado. Este segundo surcador también será el encargado de realizar el aplanado de la chacra con una rastra de madera atravesada por la lengüeta del arado al concluir el sembrío.

e) *Wikch’upaq* (sembrador de otras especies asociadas). Es el encargado de guiar la yunta, acompañar al surcador y a la vez sembrar semillas de quinua, poroto, arvejas o habas. Estas semillas se depositan en los espacios libres o entre semilla y semilla. Igualmente, siembra calabazas, cilantros y otras plantas aromáticas alrededor de la chacra. Esta actividad está a cargo de un niño o un joven, de preferencia varón; esporádicamente puede ser una adolescente. Este personaje es el responsable de hacer que el cultivo del maíz sea asociado con otras especies comestibles. Al respecto Yulina Quin de 11 años señala:

Papayqa sara tarpuypiqa mayninpi kinuwata, purututa, utaq hawasta, alwirhasta ima churachiwanku askha mikhuy kananpaq.

Mi papá, en la siembra del maíz, a veces nos hace sembrar también quinua, poroto, habas o arvejas para tener harta comida.



Apertura de surcos con arado de toros



Organicidad comunal en el cultivo del maíz

En la siembra del maíz, el surcador y el sembrador son los actores clave. De ellos depende el éxito o el fracaso de la campaña agrícola. A ellos se complementan otros actores no menos importantes. Estos son los encargados de asumir determinados roles y cumplir diversas funciones como las que se verán adelante.

Durante la siembra

a) El *Tarpuq* (Surcador). Es el conductor principal de la yunta de bueyes aradores. Este hace que el arado de palo abra los surcos para que el sembrador, en seguida, deposite la semilla. El surcador es una persona experimentada en el trazo de los surcos y melgas. Su pericia le permite determinar la orientación a tener para facilitar el adecuado riego de las futuras plantas. Doña Vicentina Ocón (83 años) hace referencia al respecto:

> *Tarpuqqa reja fondochatapunim wachutaqa ruranan. Hawachallata ruran chayqa, sarataqa wiñasqanmanhinam wayra kumpapun.*
>
> El surcador tiene que hacer los surcos profundos (rejón a fondo). De lo contrario, las plantas, a medida que crezcan, serán derribadas por el viento.

b) El *Husk'aq* (Sembrador). Es el encargado de depositar la semilla de maíz en cada paso de su andar. Él va por detrás del surcador a medida que abre los surcos con el arado. El sembrador tiene que ser una persona que posee ciertas cualidades y dones especiales. Doña Graciela Espinoza remarca:

> *Husk'aqqa q'uñi makin kanan. Chaymi sara tarpusqapas allinta wiñan; hatun karaykunatataq sarapas puquntaq. Chiri makip husk'asqanqa ch'usun sarapas, utaq ñaqch'a kiruchalla.*

Organización para el arado y surcado de terreno "ayni con yuntas" – siembra de maíz



Herramientas y técnicas de labranza

La *taklla* o arado de palo

La *taklla* es la herramienta principal de la siembra hecho a base de madera. Consta de dos cuerpos: uno denominado “cabeza” de forma angular de 50° a 60° y de 1.30 metros de altura y el otro un larguero de forma tubular de unos 3.50 metros de largo que se encaja por su base en el ángulo interno de la cabeza. Este encaje es fijado por un par de pequeñas tablillas denominados “telera”. Hacia la parte terminal del timón existen tres pequeños agujeros rectangulares por donde atraviesa un pequeño pasador de madera denominada “clavija” que fija el larguero en el ojal del yugo.

El arado de palo, según Grimaldo Rengifo, “fue introducido en la Colonia como una tecnología nueva en el mundo andino durante la reforma implementada por el Virrey Toledo. Esta tecnología se adoptó y se adaptó fácilmente al contexto rural, principalmente en la sierra peruana”. Hasta antes de usar el arado de palo, los agricultores utilizaban y aún utilizan en las comunidades altoandinas, la *Chakitaklla* o tirapié.

El yugo

Es una porción de madera de 1.25 metros de longitud, con unas concavidades a ambos extremos. Estas concavidades descansan en el cogote de la yunta de bueyes. En la parte céntrica de esta madera se encuentra envuelto un cordón de soga haciendo la forma de un gran ojal. Por este hoyo atraviesa el timón del arado de palo. Asimismo, de esta parte céntrica se bifurcan a ambos extremos dos cintas de cuero denominados *yogondas* que sirven para atar el yugo a las cornamentas del ganado. El arado, sostenido por la clavija en el ojal central del yugo, es tirado por la yunta de bueyes en el momento de barbechar o sembrar.

La reja

Es una pieza de acero (rejón) plana y puntiaguda de 40 a 50 cm de largo. Esta pieza va adherida a la lengüeta de la cabeza del arado y fijada con cordones de cuero llamado “tinto”. Este metal se introduce en el subsuelo y rotura la tierra en cuanto el ganado tira el arado. De esta manera se desarrollan varias actividades agrícolas como el roturado del suelo durante el proceso de barbecho, la apertura de surcos durante la siembra y el repaso o *segundeo.* Incluso se usa en el aporque de surcos de maíz en lugar de hacerlo con lampas o azadones.



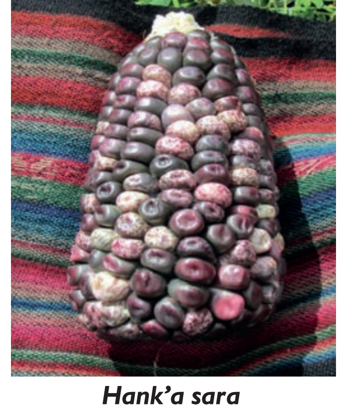


Yana sara





Uqi ch'uspi



Hank'a sara



Khullu sara

Saqsa uwina

Q‘illu kapuli

Puka paraqay

Puka kapuli

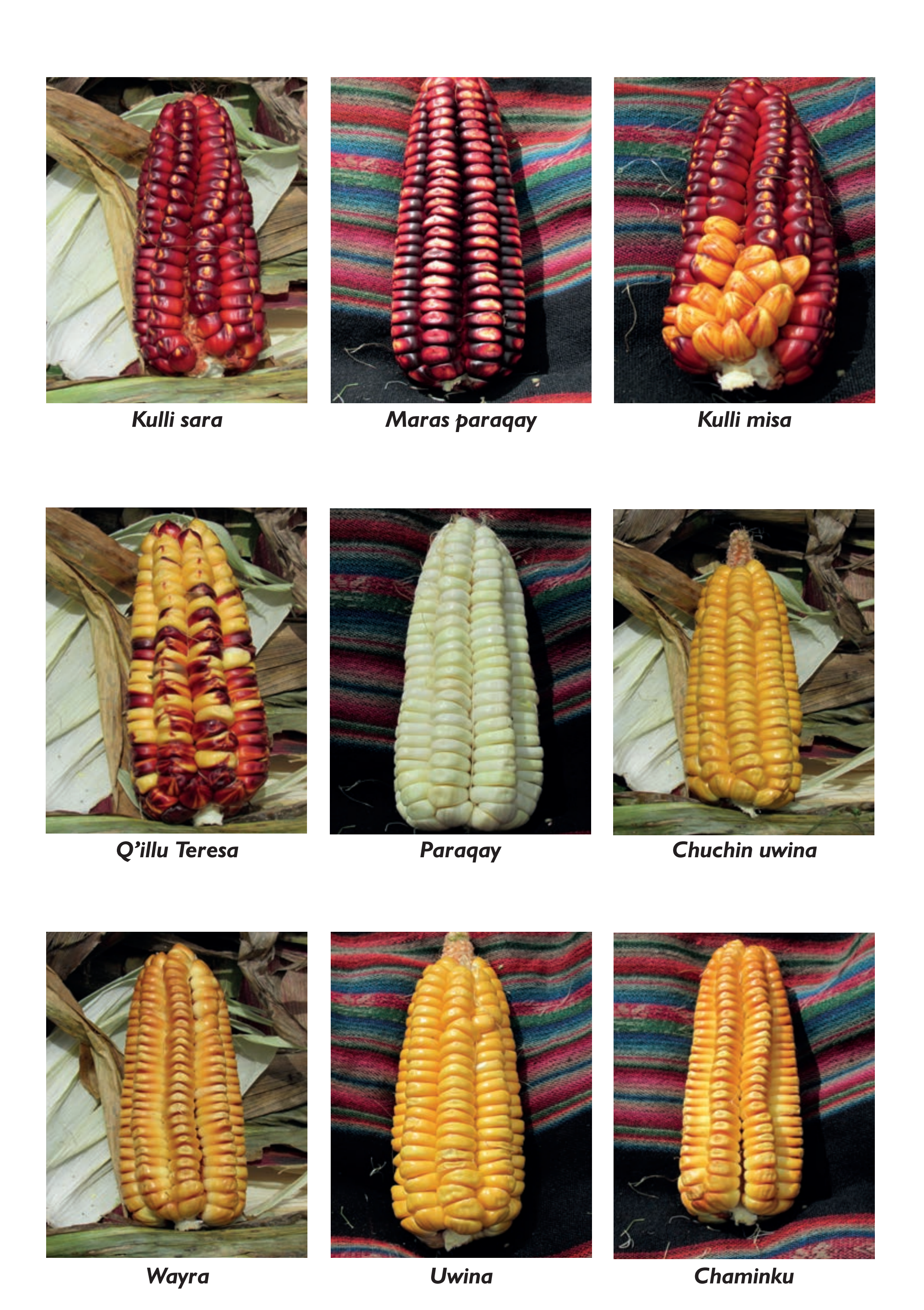
Saqsa

Q’illu saqsa

Ch’iqchi

Ch’ullpi

Puka Teresa



Kulli sara — *Maras ṗaraqay* — *Kulli misa*

Q'illu Teresa — *Paraqay* — *Chuchin uwina*

Wayra — *Uwina* — *Chaminku*

dinamizando la economía y diversificando la alimentación de los concurrentes a través de esta práctica ancestral.

Chuchin tarpuy (siembra tardía)

La siembra tardía se realiza entre la segunda quincena de octubre e inicios de noviembre. Es una siembra complementaria de variedades relativamente pequeñas de maíces, pero precoces: el Patrón de Oro, *ch'uspi*, *ch'ullpi* y *chuchin*. Es frecuente que esta siembra se coseche conjuntamente a la del maíz de la siembra grande, puesto que en un promedio de cinco meses está listo. Con la cosecha de estas, el troje o granero tendrá todas las variedades. De esta manera los comuneros tendrán a disposición cualquier tipo de maíz tanto para consumo como para la comercialización. Los comuneros dicen que en la variedad está el gusto. Don Rosauro Rojas de 58 años dice: "*Imaymana clasichapuniyá saraqa kanan, chayyá gustuchaqa riki.* / Tiene que haber toda clase de maicitos, ahí está el gustito pues."

El hecho de tener toda clase de variedades de maíz también linda con lo artístico y la belleza. Una cantidad considerable de maíz secando en un tendal se aprecia colorido y atractivo, llenando de satisfacción al agricultor y los vecinos. El campesino que posee la mayor variedad constituye un ejemplo en la comunidad y es apreciado por sus vecinos. Estos acuden ante él como a un coleccionista a fin de solicitarle en canje algunas variedades que faltan en sus sembríos. Mediante este proceso de intercambio surgen otras variedades de maíz cada vez más extrañas. Muchos de ellas con bondades diversas como la resistencia a algunas enfermedades o plagas y/o variabilidades climáticas extremas.

Variedades del maíz

Al cabo de haber descrito los cuatro momentos de siembra de maíz se puede decir que se cultivan o siembran, por lo menos, una veintena de variedades. La gama de variedades constituye la riqueza de la diversidad en la crianza mutua entre el hombre y la naturaleza. En palabras de don Rudecindo López "la variedad y diversidad de los maíces le dan color y alegría a la vida del hombre."

Veamos algunas de las variedades más conocidas y frecuentemente cultivadas por los agricultores de Ollantaytambo:



m) *Chhalla pilunay* / Apilonado de la chala

Al terminar el deshoje y el tendalar del maíz, la chala o los tallos secos sobrantes son cargados a la espalda en grandes atados (tercios) hacia la copa de los árboles o unas rampas denominados pilones. Estos últimos están construidos a base de troncos y ramas de árboles de capulí o molle, en parte alta y ubicada en una esquina del corralón de la vivienda. En esta rampa se apilona la totalidad de la chala cubierta por rastrojos de trigo o cebada bajo la presión de troncos o bolillos de árboles para evitar ser arrebatados por los vientos. Esta chala es alimento apreciado y cotizado para los animales vacunos en épocas de otoño e inverno cuando el pasto verde es sumamente escaso.

n) *Sara muchhay, muhuchay* /Desgranado de maíz y selección de semilla

Unos meses antes de iniciar la siguiente temporada agrícola (mes de abril) se procede a desgranar las mazorcas de maíz seco guardadas en el troje o granero. La finalidad de esta actividad es proteger los granos de maíz del ataque de la polilla y el gorgojo y seleccionar semilla para la siguiente siembra. Se seleccionan los granos más sanos, grandes y completamente íntegros. El resto de los granos de la mazorca se vuelve a guardar esta vez en depósitos cerrados como vasijas y ollas grandes de barro con tapas herméticas. Estas se irán consumiendo en mote o serán comercializadas.

ñ) *Chhalakuy* / Trueque o intercambio

Las mazorcas secas o granos de maíz normalmente se comercializan mediante un sistema ancestral de intercambio de productos conocido como el *chhalakuy* o trueque. Las temporadas propicias para realizar este proceso de intercambio comercial se dan en las grandes ferias del 15 de agosto (Virgen Asunta) tanto en Calca como en T'iobamba-Maras; así como en las festividades del Señor de Huanca (P'isaq) el 14 de setiembre. En estas ferias se canjea una cantidad de granos o mazorcas de maíz con artesanías y trabajos de alfarería. Por ejemplo, una olla llena de maíz equivale al envase que lo contiene, siendo la cantidad de maíz el valor de la olla o vasija. Incluso los niños y niñas pueden canjear una mazorca de maíz con un juguete de cerámica. Esta práctica de carácter ancestral data de tiempos inmemoriales y se mantiene vigente a la fecha. Los artesanos y alfareros del altiplano peruano (Pukará, Juliaca, Puno) traen una variada gama de utensilios de cerámica, cocinas de cerámica y metálicas, utensilios de madera, vasijas, maceteros, hervidores, juguetes, alcancías y todo tipo de arte y adornos de arcilla. Asimismo, como alimentos traen harinas de *qañiwa (qañiwa hak'u)*, *kiwicha,* carne deshidratada (*ch'arki* o cecina), maná, *moraya* y chuño seco. A su vez, los comuneros y pobladores del Valle Sagrado llevan a las ferias productos alimenticios del valle interandino cálido junto a atados o sacos de maíz para hacer los intercambios o trueque

Una vez hecho este ritual de agradecimiento inicial, ahora toca hacer lo mismo por todos los participantes de la actividad del deshoje.

l) *Sara ch'akichiy* /Tendalado y secado de maíz

Terminado el ritual de agradecimiento, las mazorcas de maíz se esparcen y se distribuyen homogéneamente a ras de piso sobre una alfombra de retama o mantas grandes (*toldera*) para que se sequen con los rayos del sol. A este hecho se le conoce como la tendalada del maíz para el secado. El secado dura de 10 a 15 días en promedio. El volteo de las mazorcas es manual cuidando que se sequen completamente. Durante este periodo de tiempo es importante su cuidado. Los días tienen que ser soleados y exentos de lluvia por lo fatal para el maíz. La lluvia hace que las mazorcas se pudran rápidamente con la humedad. Las mazorcas malogradas o en mal estado se colocan en otro sector para su secado. Estos servirán de alimento para los animales (aves de corral, cerdos y ganado vacuno). En algunas ocasiones los campesinos construyen graneros o secaderos de maíz a manera de contenedores con listones de madera, malla metálica y techo de calamina. En estos lugares se depositan las mazorcas una vez deshojadas. La ventaja de esta técnica de secado es el acopio directo al secadero. De este modo, el maíz se mantiene fresco y protegido de la lluvia. Sin embargo, la desventaja es que por las noches pueden ser devorados por los roedores (ratas y pericotes), raposas e insectos como la polilla y el gorgojo.

ll) *Sara truhiy* / Entrojado del maíz

Una vez secas las mazorcas de maíz en el tendal o granero, se los guarda en los depósitos domésticos conocidos como *markas* (tumbadillo de los techos de la casa) o en trojes acondicionados en alguna habitación limpia. Estos depósitos son recubiertos con plantas aromáticas y preservantes como la muña y el eucalipto. De este modo, se protege de la polilla y el gorgojo. Asimismo, una vez depositadas las mazorcas de maíz se sahúma con incienso. Esto hace que el maíz se conserve sano y no se agote rápidamente en el consumo familiar. Una vez entrojado el maíz se extrae poco a poco y con mucho cuidado para el consumo o para la venta. Alterar o estropear las mazorcas acomodadas durante el entrojado hace que se acabe rápidamente. Doña Graciela Espinoza señala:

> *Trojemantaqa sumaqchallatam qayllallamanta pisi pisimanta sarataqa hurquna. Kumunta rawirqapunki chayqa ratuchallam saraqa tukurqakapun. Sumaqchallata hurqunki chayqa mana tukurikuqllam sara tiyan. Chaymi munayllata hurkuna.*
>
> Las mazorcas de maíz deben ser sacadas del troje con sumo cuidado, de a poco y de un solo lado. Si las alborotas y extraes desordenadamente, el maíz se acabará rápidamente. No durará el troje. Por ello, se debe sacar con cuidado nomás.



maíz. Estos pelos serán secados y guardados en casa. La infusión de "pelo de maíz" junto con la 'cola de caballo' se toma como refresco diario. Se dice que este mate o refresco es bueno para males de riñón y dolores artríticos (dolores de rodilla y huesos).

j) *Huk'uchakunapaq puchuy* / Comida para ratones

Al hombre andino le gusta compartir sus productos y cosechas no solo con otras personas y las deidades, sino también con los animales por muy perversos que estos sean. La lógica es compartir entre todos para tener de todo un poco. De esta manera se elimina el egoísmo y la avaricia.

En el momento de la cosecha los campesinos dejan las mazorcas de maíz carcomidas por los roedores u otros animales (comadrejas, lagartijas, etc.). En este grupo están también las larvas del "*hut'us kuru*". A este gusano incluso se le dejan algunas mazorcas en buen estado. De este modo, se convidan los alimentos de la cosecha evitando el robo de la troja de maíz. Al respecto don Juan Pillco de 84 años dice: *"Huk'uchachakunapaqpas saqiykunam mikhunankupaq. Chaywan mana wasikunaman suwakuq rinankupaq.* / Hay que dejarles también un poco de comida para los roedores. Así, no iran a las casas a robarse los alimentos".

k) *Saminchakuy* / Agradecimiento y ofrenda

Una vez concluida con la labor del deshoje y el acopio de las mazorcas de maíz, la dueña o esposa hace un rito conocido como el *Saminchakuy*. Este acto no es otra cosa que un acto de agradecimiento a los *Apus* y la *Pachamama* o madre tierra, por haber fructificado bondadosamente para alimentar a todos sus hijos e hijas. Para esto se selecciona un par de mazorcas, las más grandes. Si estas mazorcas son de color blanco matizado con algunos granos de color rojo, será mejor. A este tipo de mazorca se le llama *misa sara*. Luego, el par de mazorcas grandes, completamente sanas, son colocadas en la cima del acopio. A esto se acompaña con un tallo o caña con apariencia de cruz por poseer tres mazorcas unidas.

Después, la esposa o dueña coge tres hojas de coca y "sopla" en dirección de los principales *Apus* del lugar y lo coloca entre las mazorcas de maíz. Ahora, sostiene una copa de vino o chicha y esparce gotas sobre las mazorcas acopiadas pronunciando estas palabras: "*Apukuna… Pachamamallay, anchatapuni añanchaykukuykiku kay sumaq mikhuy ruruykachisqaykimanta, llapallan wawaykikuna mikhuykunaykupaq* / Oh señores montaña y madre tierra, les agradecemos de todo corazón por haber hecho producir estos granos que serán el alimento de todos vuestros hijos".[8]

8 Palabras pronunciadas por doña Emperatriz Loayza en su tendal de maíz en el sector de Muñaypata (Ollantaytambo).

un sabor agradable a los granos de maíz. Al respecto, don Feliciano Huamán señala: "*Sarata kallcharquspaqa iskay kimsa p'unchawllatapas ch'akiykuqtam dijananchik. Chaymi q'ala misk'inpas, hillinpas ch'uymakapun. Chaywanmi sarapas sumaq kapun.* / Después del corte del maíz se debe dejar secar por lo menos unos dos o tres días. De este modo, absorberá toda la savia dulce de la planta. Así el maíz es dulce y agradable."

Kuraway / Encarpado de maíz

Una vez secos los tallos de maíz, se juntan las *phichas* en una explanada preparada para el deshoje. Los tallos se colocan de manera vertical haciendo un círculo amplio y dejando un espacio libre en la parte céntrica. En esta posición vertical, los tallos de maíz dan la apariencia de un techo continuo de una choza. Ahí permanece una noche o un día hasta antes de iniciar el deshoje. Al respecto don Romelio Ascue de 68 años, manifiesta: "Cuanto más tiempo permanecen los tallos en forma vertical, las mazorcas de maíz absorben mejor la sustancia de la planta. Solo así el maíz es más compacto".

i) *Sara tipiy* / Deshoje del maíz

En el momento del deshoje normalmente se reúnen todos los miembros de la familia y otros. Es decir, parientes cercanos, algunos allegados e invitados entre varones y mujeres, incluidos niños y niñas. El deshoje se inicia de manera conjunta con el uso de una pequeña herramienta manual (metálica, de madera o hueso de animal) llamada *tipina* (deshojadora). Con esto se extraen las mazorcas de maíz para acopiarlo en la parte central de la explanada o círculo.

Esta actividad dura todo el día. Casi siempre coincide con los días de Semana Santa del calendario gregoriano. Por tanto, se aprovecha para que las madres o esposas preparen los "12 platillos" consistentes en postres dulces y guisos de duraznos, manzana, mazamorra morada, arroz con leche y otros. Asimismo, está la sopa de ollucos y de menestras con mariscos. En estos días de "guardar" no se consumen carnes rojas (res, carnero u otros). En esta ocasión también se incluye la crema de maíz. Al ser los postres y dulces delicia de niños y jóvenes, estos participan activamente en el deshoje para poder comer a satisfacción los platillos de Semana Santa. Este es un buen aliciente para avanzar rápidamente en la labor del deshoje y garantizar su pronta conclusión.

Sara P'anqa, Sara Chukcha / Hojas y pelo de choclo

Es frecuente ver, durante el deshoje del maíz, a algunas personas adultas (principalmente ancianos) seleccionar las pancas (hojas) buenas y semi-secas del maíz en gran cantidad. Estas serán secadas, atadas y posteriormente utilizadas como envoltorio de tamales y humitas. Igualmente, estas personas también separan y juntan manojos de "pelo de choclo" que se extrae en el deshoje del



ser mojado por la lluvia. La humedad es su principal enemigo causante de su pudrición.

Una vez seca la quinua se aplasta las panojas con los pies o se frotan entre las manos para liberar los granos del tallo y sus cubiertas. Luego, utilizando un plato, se ventea la quinua aprovechando los vientos o corrientes de aire con el propósito de limpiar los granos del rastrojo menudo.

Este producto andino, conocido por los agricultores como el "grano de oro", es muy apreciado por su alto valor alimenticio. Asimismo es cotizado en el mercado local, regional, nacional e internacional. Las ganancias, por muy humildes que sean, sostienen la educación de los hijos e hijas de los agricultores. Doña Emperatriz Loayza dice: "*Ñayá chay kiwña ruruchata vendiykukuspallapas wawakunap cuadernuchallanpas, unifurmichallanpas rantiykunapaq kanña* / Al vender los granitos de quinua tenemos para comprar los cuadernos o el uniforme de los hijos."

- ***Poroto paskay*: Cosecha de poroto.-** Otro producto asociado al cultivo del maíz es el poroto o frejol andino. Este crece enredada al maíz. A diferencia de la quinua, esta planta enredadera no se corta, sino se desenreda del tallo del maíz y se deja a ras de piso para que pueda completar su madurez y secar. En cuanto las vainas del poroto toman una coloración blanco amarillo y apariencia seca se procede a cosechar. Esto se hace desprendiendo las vainas de la mata principal y amontonándolas en un redondel. En seguida se golpea con varas largas de palo hasta provocar que las vainas se abran y salgan los porotos por efecto de los golpes y la presión. Finalmente, similar a la quinua, el poroto se limpia de su rastrojo aventando a las corrientes de aire.

  De manera simultánea a la cosecha de porotos, también se hace la de calabazas (lacayotes). Estos se encuentran en su máximo nivel de maduración cuando toman una coloración blanquecina. Esto indica que la corteza se está poniendo dura.

h) *Sara kallchay* / Corte del maíz

Entre los meses de marzo y abril, después de haber pasado seis meses en promedio desde la siembra, se procede con el corte del maíz. En este momento el tallo del maíz está casi seco con un color pardo amarillo. Para el corte se utiliza la hoz (segadora). El corte del maíz se hace a una altura de unos 40 a 50 cm del suelo. Los cortes del maíz se juntan en pequeños montones o porciones tendidos de manera horizontal o perpendicular a los surcos. Cada porción de mata se llama *phicha*. Una vez realizada esta actividad se deja secar los tallos por unos cuantos días más (3 a 5 días en promedio). Esto hará que también se sequen las hojas que envuelven al maíz. Este proceso, según los labriegos, es para permitir que las mazorcas de maíz absorban los nutrientes de la caña, dándole

(muñecas). Al cabo de unos 60 o 70 días, se riega una vez más con el riego conocido como *puquy unu* o riego de la maduración. A partir de esta etapa se deja de regar puesto que se aproximan las primeras lluvias que dan la humedad adecuada permitiendo la formación plena de los primeros choclos.

- ***Manchachikuna*: Espantapájaros.-** En la etapa formativa y maduración del choclo es muy frecuente la presencia masiva de pajarillos en la chacra. Entre estos pájaros están las calandrias, gorriones, tórtolas, ruiseñores y tordos. Incluso están los loros pequeños (pericos) que con sus picos descubren los choclos de su funda y se comen los granos tiernos. Esta es la predilección de estos pájaros. Por otro lado, también están unas lagartijas conocidas como *kataris* que trepan a las plantas junto con algunos roedores. Por esto, los campesinos colocan unos espantapájaros con forma humana hechos de palos y vestidos con ropa usada, plásticos y latas colgantes. Estos, al moverse con los vientos hacen ruido dando la impresión de la presencia de personas que cuidan la chacra. Otras veces colocan cruces con apariencia humana y divina a la vez, pero que cumplen el objetivo de cuidar las cementeras y cultivos.

- ***Alwirhas, Nawus, hat'aqu pallay*: Cosecha de arvejas y recojo de nabo.-** Entre los meses de diciembre y enero abundan las plantas de nabo y *hat'aqu* con hojas tiernas. Estas plantas son recolectadas para preparar el *hawch'a* (ensalada de hojas verdes) que se sirve acompañado de mote de maíz y habas o papa sancochada. Este platillo es muy requerido por los hombres de campo puesto que tienen la predilección de consumir alimentos verdes sazonado con ají verde molido conocido como *llatan* o *uchukuta*. Al recoger estas plantas se contribuye al deshierbe o limpieza de la chacra permitiendo que el maíz se fortalezca y produzca mejor.

  En esta época también se aprovecha para cosechar arvejas y habas verdes. Estos, junto con una amplia gama de ingredientes, enriquecen el arte culinario de la época. Todos son productos frescos y alternativos que permiten variar y balancear el menú mejorando la dieta alimentaria.

- ***Kiwña kuchuy/rutuy*: Cosecha de quinua.-** Cuando el tallo y las hojas del maíz van tomando una coloración amarillenta y los choclos alcanzan su punto de madurez plena, es momento de cosechar la quinua (sean rojas, amarillas o blancas). Entonces, los campesinos proceden a segar la quinua para llevarlos a sus casas. En los patios se tienden mantas o arpilleras donde se depositan las panojas de quinua para que se sequen a la luz y al calor del sol. Este proceso de secado puede durar un par de días o una semana, dependiendo del temporal. Este requiere de un cuidadoso y constante volteo para procurar un secado parejo evitando



se pongan cada vez más verdes y agradables. Esto sucede a medida de que el follaje de los cultivos se desarrolla próximo a la estación primaveral.

P'ukruy / Segunda lampa o segundo aporque

Esta actividad se realiza luego de 30 o 40 días después de la primera lampa. Es una labor similar al primer aporque, la única diferencia es que las matas de maíz tienen entre 70 cm a 100 cm de altura. Esto hace que se requiera un poco más de cuidado para evitar romper los tallos del maíz o malograr los brotes de los primeros penachos o *parwas*. En este aporque no se requiere abonar; pero sí se debe remover los surcos de manera amplia y profunda para afirmar la raíz y fortificar el tallo de la planta. De este modo, la mata puede sostenerse y garantizar el desarrollo de la caña y el brote de los choclos o "muñecas".

g) Otras actividades complementarias previas a la cosecha

Después del segundo aporque, existen actividades menores complementarias que permitirán a las plantas de maíz crecer sanos y fuertes, y garantizar su plena maduración. Dentro de estas, se tiene:

- ***Llawchiy*: Deshierbe.** Esta actividad se desarrolla en diversos momentos de la crianza del maíz. Consiste en quitar las "malezas" o hierbas para que no "aniquilen" a las plantas del maíz. Entre estas "hierbas no deseadas" están el trébol silvestre, *willk'u*, *silkiwa*, *ruphu,* nabo*, hat'aqu,* etc. Estos suelen crecer rápidamente por efectos del riego y la época primaveral como ambiente favorable. En este caso será necesario hacer el deshierbe al menos una vez por mes. De este modo, se brindarán las condiciones óptimas que permita completar el proceso de maduración de los choclos.
- ***Urway*: Entresacado de matas no aptas.** Durante la labor del segundo aporque también se entresacan las matas o plantas de maíz débiles, puesto que se prevé no darán buen fruto. Estas plantas no se desperdician, por el contario constituyen buen forraje para vacunos, ovinos y cuyes. De mantenerlos en los surcos se corre el riesgo de competir entre plantas.
- ***Qharpaykuna*: Periodos de riego.-** Durante el ciclo agrícola de la siembra grande, después del primer aporque, se riega a los dos o cinco días. Este riego es conocido como el *wawanchay unu* (riego del desmalezado). Este riego se hace intercalando los surcos (un surco sí y otro no). Luego, de acuerdo al comportamiento del temporal, se riega pasado los quince o veinte días. Seguidamente, se vuelve a regar faltando dos o tres días para el segundo aporque. A este riego se llama *paltay unu* o riego post aporque. Después se deja la planta hasta que broten las primeras flores (panojas) y estén a punto de formarse los choclos

Agricultores en el Primer aporque de maíz de la siembra grande

Wayka y formen parte del grupo de aquellos que trabajan surcos completos. Para esto, según don Hernán Castillo, el *Qullana,* en un breve ritual, le frota las rodillas con puñados de tierra, diciendo:

> *"Ña waynachaña kaspayki, wachumanña kunan p'unchawmantapacha haykunki. Khuti khuti, kay muquykikuna allinta takyananpaq", nispa iskaynin muqunkunata hapt'ay allpawan Qullanaqa qhaqun. Hinaspa chay p'unchawmantapacha waynachaqa wachuta sapallanña siqan.*
>
> "Ya eres jovencito, desde hoy debes entrar a la fila. *Khuti khuti,* que estas tus rodillas resistan muy bien", diciendo el padrino (capitán) frota con puñados de tierra ambas rodillas del jovencito. Desde ese día el jovenzuelo ya puede "subir" solo el surco.

A este proceso de bautizo de los jóvenes en las labores del aporque se le conoce con el nombre de *Mallquy* (cuya explicaicón se verá en el acápite de los ritos y secretos).

En estos tiempos, cuando la extensión de cultivo del maíz u otras especies son grandes, la siembra e incluso el aporque son hechos por tractores agrícolas. Sin embargo, los campesinos que trabajan extensiones pequeñas y terrenos irregulares continúan trabajando con el arado y la lampa. De este modo, prolongan la tradición ancestral contribuyendo a que las chacras y el paisaje en general



Agricultores jóvenes dirigiéndose a la chacra para el aporque.

de importancia es el que sigue al capitán. En medio de los labriegos está el *kañari* o motor de grupo en periodos de aporque.

Esta organización tiene una dinámica para optimizar el trabajo del aporque. El *Qullana* es el que se pone a la cabeza del grupo. Luego, el *Qaywa Qullana* cuenta los surcos y ubica en orden a los demás trabajadores dejando en medio al *Kañari* o motor de grupo. Cabe señalar que es el *Qullana* quien inicia el trabajo del aporque por un extremo y simultáneamente por el otro lo hace el *Qaywa Qullana.* El *Kañari* es quien está al medio del grupo pero ubicado al final de la fila de manera que entre los tres se forma una uve (V) para evitar que se produzcan accidentes entre compañeros con los golpes de las lampas. El trabajo se aprecia sincronizada con ritmo armónico debido a que los hombres doblan la cintura, levantan la cabeza y cambian de brazo de derecha a izquierda y viceversa. Esa danza se da entre el sonar y el tintinear de las lampas con cada golpe componiendo una melodía agrícola. En medio de este contingente de labriegos, también están las personas de mayor edad, pero apoyados por niños y adolescentes conocidos como *Waykachus*[7]. Estos apoyan el aporcado del surco de los adultos mayores en sentido contrario. Lo hacen hasta el encuentro con el anciano de manera que este no se agota ni queda rezagado. Asimismo, en este tipo de ocasiones algunos adolescentes, que se tornan jovencitos, son bautizados por el *Qullana* para que dejen de ser

7 Jóvenes colaboradores de los ancianos o personas con alguna dificultad o limitaciones físicas.

Pasado unos días o una semana, cuando los primeros brotes de la planta están saliendo del sub suelo, los campesinos colocan en el terreno de cultivo ramilletes de flores frescas de varios colores. El propósito es darle ánimo a la *Pachamama,* alegría a las plántulas para su buen desarrollo y protección de los ataques e inclemencias del tiempo. "*Chay t'ikachapuniyá plantachataqa kusirichin, kallpacharin ima allin wiñananpaq* / Esas florcitas dan alegría a las plántulas y los fortifica en su crecimiento", señala Henry Monteagudo (39 años), en su calidad de maestro sembrador.

f) *Hallmay*: Aporque / primera lampa

Después de ocho días de la siembra, el maíz germina y lanza sus primeras hojas tiernas cual espigas verdosas a lo largo y ancho del terreno cultivado. Al cabo de 45 días después de la siembra, el follaje del maíz se hace más evidente y las hileras de los surcos se delinean mejor. En este lapso las plantas alcanzan entre 25 a 30 cm de altura. Este es el momento para realizar la actividad del primer aporque conocido como *hallmay*. En Ollantaytambo, hasta hace unas dos o tres décadas atrás, una tarde previo al aporque o en la madrugada del mismo día, se re-abonaban las matas con puñados de guano de isla. Con este abono la planta crecía fuerte y robusta. En una ocasión don Tomás Huamán (†) (85 años) decía: "*Isla wanuchawanpunim yanapana sarap tulluchankuna allin rakhuy rakhuy wiñananpaq. Chaywanmi saraqa ramphullata yanay, yanaytaraq wiñan* / Para que los tallos del maíz sean gruesos se debe abonar con *guanito* de isla. Así la planta de maíz crece robusta y con apariencia negruzca".

El aporque o *hallmay*, dependiendo del tamaño de la chacra; requiere del trabajo de varias personas. Por ejemplo, entre 10 a 15 personas para dos topos de terreno. En Ollantaytambo existen tablones y terrazas de cultivo de maíz que tienen una extensión de uno o dos topos[6] hasta dos o tres hectáreas en las que se necesitan de 30 a 40 personas. Según doña Graciela Espinoza, en la antigüedad se necesitaban de 40 a 60 hombres en los terrenos de la hacienda:

> *Ñawpaqqa tawa chunka, pichqa chunka, suqta chunka runa imayá nisitakuran hallmay p'ukruypaqqa. Chayyá lluy pampastillantaña mast'aykukuqku. Chaypaqyá askha mikhunapas wayk'una karqan.*
>
> En épocas pasadas se necesitaba cuarenta, cincuenta hasta sesenta hombres para el aporque de la primera y segunda lampa. Por ello los trabajadores copaban toda la pampa de cultivo. Para eso había que cocinar abundante comida.

En esta actividad los trabajadores estaban organizados y comandados por un jefe o líder conocido como *Qullana* (capitán) apoyado por el *Qaywa Qullana* (segundo capitán). Este último es el que va al final del grupo, pero que en orden

6 Topo, término matemático usado para referirse a la medida de un terreno de 3 333 m²



sarachallayta, Señor labrador.
Hawan ñanninta, uran ñanninta,
chawpi mayunta, Señor labrador.
¡Wiphu! ¡Wiphu…!

Antes, cuando yo aún era un niño, los labriegos, frente a frente, cantaban lindo. Iban de una chacra a otro, hombres y mujeres, con afán. ¡Wiphu! ¡Wiphu…!, se escuchaba lo que gritaban. Luego cantaban:

Señor labrador, siémbremelo por favor
con reja de plata y arado de oro
esta buena semilla de maíz
Señor labrador.
Por el camino de arriba,
por el camino de abajo,
por en medio de la melga, Señor labrador
¡Wiphu! ¡Wiphu…!

Cuentan los pobladores de Ollantaytambo que sus ancestros al finalizar la siembra se retiraban de la chacra cantando y danzando al son de pitos (*pinkuyllus*) y tarolas (*tinyas*) a manera de despedida (*kacharpari*). De este modo, se enrumbaban con dirección a la casa del dueño de chacra. Ahí se seguía cantando y bailando animados por la chicha. Se dice que al bailar muchas veces tropezaban y caían en terreno sembrado dejándolo aplastado. En ese mismo lugar crecían las mejores plantas del maíz. Al respecto don Paulino Dávalos reitera:

Chay tususpa qhuspasqanku patapiraqtaqyá sumaqta sara wiñayuq. Allin wanllakunataraqtaq chuqlluyuqpas kuruhu.

Precisamente en el lugar donde se caían y revolcaban bailando, ahí crecían las matas más fuertes de maíz con choclos muy grandes.

Por su parte, el maestro Julio Valladolid (77 años) dice: "La chacra se debe trabajar con alegría y cariño, no renegando. Además, hay que llevar niños para que produzca más y mejor. La mujer es quien debe poner la semilla; pero la mujer en edad reproductiva. Si la mujer está con su ciclo menstrual, tampoco lo puede hacer".


Ritual con flores para la Madre Tierra



Compartir de picante "hayachiku", a media mañana

Enseguida se come una gran merienda o plato fuerte a base de cuy asado, trozos de gallina o pato acompañado de rocoto relleno, tortillas de harina de maíz, puré de lisas (olluco), zarza o ensalada de cochayuyo, cebolla y tomate. Las cocineras que llevan la merienda a la chacra sirven los primeros platos de manera especial tanto al maestro surcador (*tarpuq*) como al sembrador (*husk'aq*). Cada uno contiene un cuy asado entero. Luego, se sirve a los demás colaboradores y asistentes jóvenes, niños y niñas. Al final se sirven las señoras cocineras encargadas de preparar los alimentos.

El sembrador y el surcador realizan un pequeño ritual de agradecimiento a la *Pachamama* y las deidades tutelares con un vaso de chicha. Después todos se sirven la comida.

Se finaliza el día cantando y ensayando algunas danzas de la zona. Antiguamente se concluía la faena cantando y comiendo *sankhu* (mazamorra espesa de maíz) con cuyos restos se pintaban el rostro unos a otros en son de juego. Don Paulino Dávalos de 66 años, al respecto, comenta y canturrea:

Ñawpaqqa, chikuchallaraq kachkaptiyqa, munaytayá wankaykuqku chimpa chimpantin. Huk chakramanta huk chakraman, warmi qhari, aphanraq. ¡Wiphu! ¡Wiphu…!, nispa qapariqta uyariq kani. Takiykuqkutaq:

Tarpuq taytallay, Señor labrador
tarpuykapuway qullqi rihawan,
quri takllawan kay sumaq

En la siembra grande del maíz se utilizan semillas de las variedades tanto del maíz blanco gigante o *paraqay* en mayor proporción como del amarillo o *uwina* en menor proporción. Este último preferido por los antiguos agricultores de Ollantaytambo. Según don Celestino Carrión (84 años), antiguamente solo se cultivaba esta última variedad:


maíz Uwina

> *Ñawpaq timpuqa uwinallatapunim mastaqa llamk'akurqan, manam paraqayqa karqanchu. Maymantachá. Qhipataña paraqaytaqa apamurqanku. Pichá apakamurqanpas; asindadukunachá apamurqanku… imaynachá.*
>
> En los tiempos antiguos se cultivaba más el maíz amarillo, no había el blanco. De dónde lo habrán traído. Quién lo habrá traído; tal vez los hacendados… no lo sé.

La actividad de la siembra tiene una duración de un día. Involucra a otros colaboradores para las actividades complementarias. Para esto se conforman pares o tríos de personas (jóvenes o ancianos) que realizan labores de desterronado. Otros limpian de "malezas" el borde de la chacra. Algunos recogen y trasladan piedras que sobresalen del subsuelo cultivable hacia las cercas que circundan la chacra. Incluso se hace la limpieza de las bocatomas de las acequias, el aseguramiento de las cercas, etc.

A lo largo del día de faena existen momentos de descanso. El descanso corto de media mañana llamado *hallpa* se hace alrededor de las 10:00 a.m. Ahí se aprovecha para ingerir chicha, en el caso de los adultos; o alguna bebida refrescante (chicha blanca), en el caso de los jóvenes y niños. Además se acompaña con mote o picchado (*hallpa)* de coca. A mediodía se tiene el descanso relativamente más prolongado para tomar los alimentos. El almuerzo puede ser una sopa de morón, ollucos o crema (*lawa*) de trigo consistente. Este se acompaña con un plato de segundo o mote con queso. Los mayores y adultos siempre toman chicha de jora después del almuerzo y los jóvenes chicha blanca o refresco de betarraga. Este descanso dura alrededor de una hora. Luego se reinicia el trabajo hasta las tres de la tarde aproximadamente. Ahí se toma otro descanso de unos quince minutos para volver a tomar chicha y comer el *hayachiku* (picante). Este plato consiste en papa u oca sancochada con *llatán* o *uchukuta* (ají molido) o un platillo de "soltero" a base de habas verdes con ensalada de cebolla, tomate, cochayuyo y *ch'iñi chawlla* (pescado menudo).

Después de este descanso se reinicia con el trabajo de conclusión del surcado y sembrado. Finalmente, se nivela el terreno con una rastra de madera. Esta labor de cierre se realiza con apoyo de todos, yuntas y personas, a eso de las cuatro y media o cinco de la tarde. De esta manera se concluye con ánimo y alegría.

Estos surcos iniciales, de dos o tres hileras (*patana*), circundan la chacra para luego trazar las parcelas llamadas melgas o *mayun*. Estos son tramos que facilitan el posterior riego de las plantas. Seguidamente, siempre con mirada hacia la salida del sol, se inicia con los surcos en forma vertical o diagonal. Estos finalmente constituirán los surcos (*wachus*) de maíz.

Inmediatamente detrás del surcador, el sembrador (*husk'aq*) toma puñados de granos de maíz, de su atado de poncho cruzado por el pecho, y los va soltando de a dos o tres semillas a la distancia de un paso. Detrás del sembrador, el abonador (*yakaq*) coloca grandes puñados de abono (*wanu*) entre semilla y semilla, como nutriente de la futura planta. Los demás asistentes ayudan con alcanzar semilla y abono para asegurar la continuidad y fluidez del trabajo.

A medida que el surcador va avanzando con el trazado de los surcos y el sembrado, otra yunta, conducido por el segundo conductor llamado *Ch'iqtapaq,* procede a separar el lomo de los surcos sembrados con un arado menos profundo. De este modo, cubre las semillas a ambos lados de los surcos primigenios. Junto con este repasador (segundero) va un niño o joven colocando semillas de quinua, frejol, haba o arveja en los espacios libres a lo largo de los surcos. En los alrededores de la chacra cultivada, también se colocan semillas de calabaza y cilantro.

Esta segunda yunta de ganado también posee una reja atado a la lengüeta, pero sin el triángulo de varillas que forman la aleta del surcador de siembra. Como ya se señaló en la actividad del barbecho, este proceso de surcar y sembrar, dependiendo de la extensión del terreno de cultivo, se trabaja con dos yuntas. En este caso, uno abre el surco para la siembra y el otro hace el repaso (segundeo) o cubierta de las semillas. Si la chacra es grande (una hectárea o más) serán necesarios de tres a cinco yuntas.



Yunta de Toros surcando el terreno para siembra de maíz



Acondicionamiento de arado de palo

Ritual en la cruz andina hecha de semillas de maíz

> *Ay… sumaq Pachamama, llapallan Apukuna, wawqikuna licenciaykichikmanta. San Isidruta mañaykukusun sumaq llamp'u makinwan, quri rihanwan, qullqi rihanwan sumaqllata kay mikhuyta tarpuykunanpaq, llasaq mikhuy rurunanpaq.*[5]
>
> Ay… querida madre tierra, *Apus* y hermanos, con vuestra licencia. Pidamos a San Isidro para que con sus suaves manos, haciendo uso de sus rejones de oro y plata, pueda sembrar estas semillas para tener suficiente alimento.

Ahora es el turno del maestro sembrador, quien hace el mismo ritual. Luego, le siguen los demás acompañantes y asistentes, siempre de rodillas y con los mismos gestos y ademanes de respeto (despojándose de los calzados y prendas de la cabeza).

Concluido el pequeño acto ritual, pero de profundo significado de vida, el maestro surcador (*tarpuq*) inserta el timón del arado en medio de la yunta que sujetan ambos bueyes. La fija con una pequeña clavija de madera en un ojal del yugo. Luego cuadra la yunta de ganados con mirada hacia la salida del sol. En un extremo del terreno de cultivo y con apoyo del ayudante (guiador de yuntas) inicia la apertura del primer surco. Lo hace siguiendo el borde de la chacra en el sentido de las agujas del reloj.

Igualmente, Don Rudecindo López inicia el trabajo dirigiéndose a las deidades y los toros con estas palabras:

> *Licenciaykichikmanta Apukuna, Pachamamallay sumaqlla llamk'ayta qallariykusun. ¡Uchhahi ¡Uchhah…! ¡Machukuna sumaqlla aysariychik! ¡Wachu machu! ¡Wachu niñuchakuna! ¡Wachu hunt'a…! ¡Uchhah! ¡Uchhah! ¡Chutariy, chutariy!*
>
> Con vuestra licencia *Apus*, querida madre tierra; empecemos a trabajar con cariño. *¡Uchhah! ¡Uchhah…!* ¡Viejos, jalen con cariño! ¡Surco viejos! ¡Surco niñitos! ¡Surco lleno…! ¡*Uchhah*! ¡*Uchhah*! ¡Jalen! ¡Jalen!

5 Palabras pronunciadas por el maestro surcador Rudecindo López durante la siembra de maíz en el sector Higusniyuq-Ollantaytambo, 29/08/15.

Con este proceso, entre ocho a diez días de preparación, el abono alcanza altas temperaturas que le permite descomponerse completamente; al mismo tiempo, hacer pudrir las semillas de las “malezas” y algunas plagas e insectos que puedan dañar o atacar la siembra.

Antiguamente, listo el abono, se procedía a trasladar dicho material en sacos o costales[3] a lomo de caballos y burros para luego vaciarlos y ponerlos en montículos por tramos equidistantes en el terreno o las melgas. En estos tiempos los campesinos transportan el abono en camiones o camionetas. Un topo de terreno normalmente necesita de 20 a 25 costales de guano.

e) *Tarpuy* / La siembra

Es la actividad y el momento más importante del ciclo agrícola del maíz. Se espera la noche de luna llena (*pura killa*) como antesala al día de la siembra. Llegado el día indicado, muy temprano, los campesinos se trasladan a la chacra llevando las semillas de maíz y otras semillas para asociarlas, los toros aradores, el yugo y los implementos del arado de palo. Una vez en el terreno de cultivo, el maestro surcador (*tarpuq*) y su asistente, procede a emparejar a los bueyes o toros atándolos por las cornamentas a un yugo. Luego se alista el arado fijando la reja metálica con un cordón de cuero en la lengüeta del arado. Seguidamente se coloca, en el interlineado de los pasadores de cuero que envuelve la reja y la caja del ángulo del arado, unas varillas de *waranway y muthuy* de 10 a 50 cm de largo. Esto con el propósito de formar una especie de aleta triangular que servirá para abrir de manera amplia y profunda los surcos en el terreno de cultivo.

Entre tanto, el Maestro Sembrador (*Husk'aq*) de cara hacia la salida del sol, rodeado por los demás acompañantes, coloca en el suelo semillas de maíz en pequeños montoncitos formando una cruz, que en nuestros pueblos es la Cruz Andina. Los pequeños montículos de maíz son las Pléyades o *qullqa*. Con este acto, el maestro sembrador pide permiso a la *Pachamama* del siguiente modo: *“Taytanchispa munayninwan sumaqllata Pacha Tirra Mamay chaskiykuwayku wakcha wawaykikunap q'uytinman kay muhu ruruwan hunt'aykachinaykipaq* / Con la venia del creador, querida madre tierra, recíbenos con cariño y con la fructificación de estas semillas llena el estómago de tus hijos e hijas huérfanos.”[4]

Acto seguido, el propio maestro surcador, despojándose de las ojotas, se aproxima, se postra de rodillas ante la cruz formada por las semillas e inicia el ritual de la *T'inka* (saludo y permiso). Para esto sostiene con ambas manos una copa de vino o aguardiente. Inicia pidiendo permiso a la *Pachamama*, a los *Apus* y acompañantes al tiempo que asperja y rocía algunas gotas de la bebida en forma de cruz. En su invocación dice:

3 Envases de yute o rafia sintética con capacidad de 50 a 60 kg. comúnmente conocido por los pobladores como costales o *siq'a*.

4 Palabras de invocación y permiso a la Pachamama, pronunciadas por don Hernán Castillo durante el inicio de la siembra de maíz en el sector Higusniyuq-Ollantaytambo, 29/08/15.

el roturado, mientras un tercero hace el "segundeo" o repaso. Al final se deja nivelado el suelo con una rastra de madera.

Después de unos cuatro a cinco días —máximo una semana— el terreno queda listo para la siembra del maíz. En la semana en que queda barbechado el terreno, según señala don Rudecindo López, la tierra entra en un breve descanso: *"Allpaqa chikallantapas puñuykunanmi q'uñirinanpaq* / La tierra debe dormir siquiera un poquito para entrar en calor". A este breve proceso de descanso los campesinos lo denominan *allpa puñuy* o "dormición de la tierra". Es en este lapso de tiempo que germinan algunas semillas de hierbas consideradas como "malas". Los agricultores se alegran por cuanto el día de la siembra el arado "volteará" la tierra con dichas plantas y estas servirán de abono natural a la chacra.

En la actualidad se sigue trabajando con yunta o arado de palo en extensiones pequeñas y medianas. Sin embargo, en extensiones grandes de terreno y con acceso para vehículos, se utiliza el tractor agrícola tanto para el proceso de barbecho como para la misma siembra; en otros casos, para el aporque de los surcos de maíz en follaje.

d) *Wanu astay* / Traslado de abono

A la vez que se barbecha y nivela el terreno, también se escarba con pico y pala simultáneamente el estiércol del ganado vacuno, ovino, caballar, caprino, cuy y de aves de corral, comúnmente conocido como "guano de corral". Este insumo se voltea y amontona por capas sobre ramas de molle para favorecer su descomposición y aireado, hasta convertirse en harina fina y liviana. Al respecto doña Graciela Espinoza declara:

> *Papayqa huk semana antistan wanutaqa pikuwan hasp'iq. Chaymantataq mulli rap'iwan mita mitata churaspa muntunaq, usphawan pulvuspa ismuchinanpaq. Chayyá wanutaqa yuraqtaraq tukuchin, munay hak'uta hinaraq. Chayqa wanuqa chhapllachalla ch'akin t'ikrapayasqa, manataq llasanpaschu chakraman astanapaqpas.*
>
> Una semana antes, mi padre escarbaba el guano [del corral] con pico. Luego colocando hojas de molle lo amontonaba por capas espolvoreando con ceniza para facilitar su pudrición. Por eso el guano tomaba un color blanquecino convirtiéndose en una especie de harina fina. A medida que se volteaba y aireaba el abono secaba y se tornaba liviano para el traslado a la chacra.


Agricultor acondicionando el guano de corral para su descomposición



Si las características del terreno son de tipo franco arenoso o pedregoso, se barbechan con yunta de bueyes a los dos días después del riego. En caso de ser el suelo arcilloso o limoso, se barbechan después de tres, cuatro o cinco días.

c) *Yapuy* / Barbecho

El tamaño de la chacra a barbechar determina hacerlo con uno o dos yuntas de ganado. Cuando el terreno es pequeño o mediano (un topo o topo y medio) será necesario solo una yunta de bueyes. Si la extensión a ser cultivada es grande (dos o tres topos o más de una hectárea) serán necesarios de dos a cuatro o cinco yuntas.

Las yuntas, de manera perpendicular a los surcos, van roturando el suelo por tramos o melgas. Algunas veces un par de yuntas realiza

Canal de riego inca (arriba)
Barbecho de terreno para la siembra después de riego (abajo)





Hatun tarpuy (siembra grande)

Esta es una de las actividades agrícolas más importantes, la más compleja y completa de la zona de Ollantaytambo y gran parte del Valle Sagrado de los Incas. Por lo tanto, es una actividad agrícola colectiva, gastronómica, festiva y de alta ritualidad.

a) Señaschakuy: Labores previos al inicio de la siembra

Desde la segunda mitad de agosto, los campesinos se encuentran pendientes para conversar con algunas señales que empieza a brindar la naturaleza y los astros. Los agricultores observan la floración de diversas plantas y arbustos como la *Chinchirkuma* y el *Hawanq'ullay* (cactus), pero principalmente el florecimiento del *Chiwanway o Wiquntuy*. Estas plantas silvestres tienen unas florecillas de color naranja que empiezan a brotar en los alrededores de las chacras.



Otra de las señas a las que los agricultores están atentos es al mensaje o manifestación de las Pléyades (*Qullqa*) del cielo. Verifican si las estrellas de la parte delantera se encuentran tupidas y brillantes. Igualmente se fijan en la *Pura killa* o la luna llena. Esta luna da cuenta de la época propicia para iniciar con las labores de la siembra del maíz.

Los agricultores de las partes altas escuchan determinados aullidos de los zorros e interpretan el comportamiento climatológico. Se guían de lo corto o extenso del aullido, o de su agudeza o ronquedad. Conversando con estos indicadores naturales, los agricultores determinan el inicio de las labores agrícolas.

b) *Qarpay* / Riego

Hacia la última semana de agosto, y teniendo en cuenta las indicaciones de las señas, se riega el terreno de cultivo. Esto se hace surco por surco con abundante agua. El agua, por suerte o bendición, en Ollantaytambo es abundante. Al no haber problema de la escasez de agua, basta con levantarse muy temprano para cumplir con esta actividad. Los que inician el riego son los que madrugan (3:00 a.m. o 4:00 a.m.) y luego los que siguen al concluir el turno. En caso de haber agua con el caudal suficiente en los amplios canales de riego de tecnología inca, dos o tres chacras de un mismo sector pueden ser regados simultáneamente sin mayores inconvenientes.

Un aspecto a tener en cuenta en el cultivo de la *miska* es que al llegar al momento cumbre de su madurez, como choclo fresco, sus cañas (tallos) llegan a alcanzar tamaños impresionantes. En terrenos fértiles de piso de valle, en ambas márgenes del Río *Willkamayu* —río Vilcanota que recorre de este a oeste el Valle Sagrado de los Incas con origen en el sector de La Raya, en la provincia de Canchis hasta el Bajo Urubamba— desde Pisaq, Calca, pasando por Huayllabamba, Yucay, Urubamba, hasta el sector de Piscaccucho en Ollantaytambo, los tallos de maíz miden entre tres metros y medio hasta más de cuatro metros en promedio. Por otro lado, cada planta de maíz produce uno o un par de choclos. En algunas ocasiones hasta tres, si el año fue fructífero. Por esto, en la cosecha, la caña se corta con hoz o segadera, a la altura del choclo que normalmente está a mitad de la planta. De esta manera solo se saca el choclo y se pone directamente a los camiones de carga o en sacos si es para el mercado local.

c) Otros usos

En el mundo andino nada se desperdicia, por tanto, el tallo fresco de la base es consumido por los trabajadores adultos y principalmente por los niños y jóvenes para mitigar la sed. Se lo consume quitándole la corteza con los dientes, para luego masticarlos y chuparlos. Las fibras contienen un zumo delicioso y dulce.

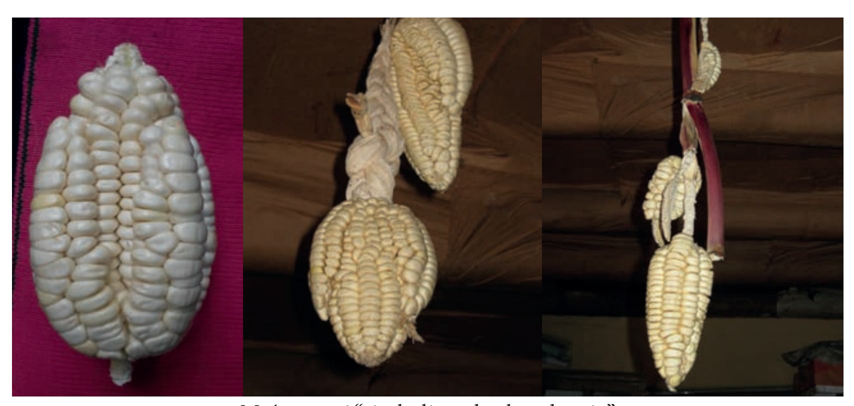
Cuando la producción es abundante, estas cañas son cortadas manualmente o con pequeñas máquinas picadoras en trozos pequeños para alimento de ganado vacuno, caballar y hasta porcino. Asimismo, la parte delgada del tallo, hacia los penachos, es destinada para consumo de animales mayores y los cuyes de casa. Como se advierte, en dicha temporada el ganado vacuno (bueyes y toros principalmente) gana peso y tamaño por la abundancia de alimentos (pasto y *chala* fresca). El joven criador de toros Johan Apaza (18 años) nos dice:

> *Kay timpupiqa allintam turukunapas wawallaraq kachkaspa much'uta allinta huqarinku, qhulla q'achuta, urwata ima llasaqta mikhuspanku.*
>
> En esta temporada, los toros —a pesar de ser aún tiernos— engordan y aumentan el cogote en gran medida, puesto que consumen pasto y *chala* verde en abundancia.

La parte del tallo que queda a ras del piso, y sus raíces, se dejan secar en el terreno para posteriormente sacarlos al desterronar la tierra. Estos son acopiados en un rincón o esquina de la chacra para cuando se cultiven otras especies (cebada, trigo o papa); se los utilice como combustible en la preparación de los alimentos o para encender pequeñas fogatas alrededor de la chacra y repeler los mosquitos.



Niño consumiendo caña de maíz



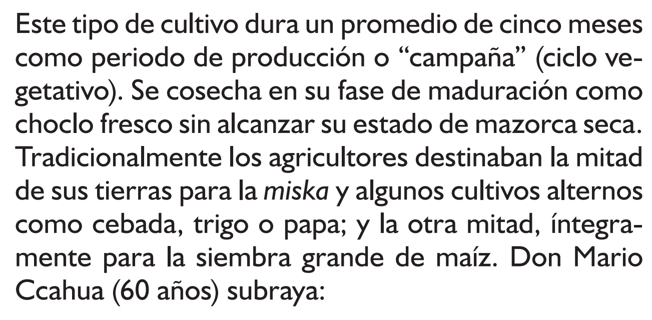
Maíces *taqi* “simbolizan la abundancia”

metro de 1.5 cm. Por ello este tipo de maíz en choclo es el más cotizado y el más consumido por propios y extraños.

Por otro lado, en las diversas variedades de maíz se presentan alteraciones en la formación de las mazorcas. En algunos casos aparecen mazorcas con “crías” o “hijos” o pequeñas mazorcas adheridas a la principal, dándole un aspecto peculiar. A este tipo de mazorcas con “crías” los campesinos los llaman *taqi.* Esta mazorca es buscada y apreciada por los agricultores; ya que representa la abundancia. Por ello, encontrar una de estas es una gran suerte. En caso de tenerla, lo dejarán secar para guardarla como “adorno” o colgarla en el techo de la casa. De este modo, se tendrá suficiente comida para la familia.



b) Periodo de producción



Este tipo de cultivo dura un promedio de cinco meses como periodo de producción o “campaña” (ciclo vegetativo). Se cosecha en su fase de maduración como choclo fresco sin alcanzar su estado de mazorca seca. Tradicionalmente los agricultores destinaban la mitad de sus tierras para la *miska* y algunos cultivos alternos como cebada, trigo o papa; y la otra mitad, íntegramente para la siembra grande de maíz. Don Mario Ccahua (60 años) subraya:



> *Ñawpaqqa mikhunapaq, llaqta llaqta ukhullapi qhatunapaq, Qusquman Killapampaman ima apanallapaqyá miskaqa llamk’akurqan. Kunanqa Lima, Arequipa, maykunamanraq kay chikachachkaq carrukunapi apanankupaqraqchá llamk’ankupas.*
>
> Antiguamente la *miska* se trabajaba para el consumo local y venta en Cusco, Quillabamba y pueblos de la región. Hoy en día se trabaja para llevarla en tremendos camiones a Lima, Arequipa o quién sabe a dónde.

La variedad de maíz blanco gigante, se cultiva principalmente con fines comerciales en grandes áreas, desplazando el cultivo de maíz de color, que poseen mejores propiedades nutritivas, medicinales y son más resistentes a heladas y sequías.

a) Formas de consumo

Según manifiestan algunos agricultores y pobladores de Ollantaytambo, y por propia experiencia, hasta hace unas tres décadas atrás no necesariamente se cultivaba la *miska* con fines comerciales, y especialmente la variedad blanca (*paraqay*). Se alternaba con el *uwina* (amarillo), porque era un cultivo adelantado destinado más para el consumo familiar y el mercado local, a lo mucho regional. Existe siempre el deseo de comer choclo con queso. *"Misk'i mikhuypunitaqyá puqu chuqlluqa riki, kisuchayuq utaq hinallapas* / Es pues delicioso comerse un choclo con queso o sin él". Indica don Santos Pillco (60 años).

Otra forma de consumo de este tipo de maíz fresco es el grano pelado y molido. Para esto tiene que alcanzar su máximo nivel de maduración con granos más compactos y duros. En esta etapa se usa en la preparación de crema (*lawa*) o sopa de maíz, humitas y pastel de choclo.

Doña Margarita Moscoso, anciana de 96 años de Huayoccari-Huayllabamba, pela con destreza los granos de choclo al tacto. No mira lo que hacen sus dedos debido a la baja visión por la edad avanzada. Ella dijo: *"Kay puqu chuqlluqa qhulla lawapin sumaqchallaña. Munaspaqa humint'achapaqpas allinmi...* / Este choclo maduro es muy agradable en crema de maíz. Si prefieres, también es muy bueno en humitas…"



En momentos en que comentaba las formas de preparación de los alimentos a base de choclo, repentinamente la anciana —con voz baja y balbuceante como si hablara para sí misma a manera de oración— llegó a decir: "*Taytanchisman kutirikuna mikhuyta sumaqta much'aykuspa…* / Hay que dar gracias a nuestro padre, besando la comida que nos da…" Este hecho me conmovió sobremanera.

Las mazorcas de choclo maduro de la variedad *paraqay* (blanco gigante) varían de tamaño entre 20 a 25 cm de longitud. Los choclos relativamente cortos, pero gruesos tienen entre 10 a 12 hileras de grano. Incluso hay casos con 13 hileras donde cada una contiene un promedio de 23 granos. Por tanto, un choclo puede contener entre 230 a 280 granos. Sin embargo, cuanto más largo es el choclo el número de hileras disminuye entre 7, 8 o 9, pero con granos grandes, pudiendo alcanzar un diá-



Siembra ritual de las semillas en plaza de Ollanyatambo, mujeres recogiendo las semillas de maíz.

Esto debido a que el periodo de producción de estas variedades de maíz es relativamente corto (en promedio de cinco meses) en comparación con la de la siembra grande que dura seis meses. El choclo fresco o *qhulla mut'i* (mote tierno) sirve de aperitivo y acompañante de las comidas en épocas donde no necesariamente hay en abundancia. En esos periodos, los granos de la cosecha anterior ya están secos. De este modo, los comuneros refrescan su dieta alimentaria con productos tiernos. Un día Doña Emperatriz Loayza (55 años), sentada al borde de su chacra junto a su esposo e hijos —en el sector denominado *Muris-Lawanaka*[2]— me convidó mote fresco y se refirió a este alimento en los términos siguientes: "*Kay qhulla mut'icharaqtaqyá sumaq misk'ichallaña; khullu saracha kasqanrayku* / Justo este motecito tierno es el más agradable, por ser un maicito menudo".

Kuraq miska tarpuy (siembra temprana)

Esta siembra de manera generalizada se conoce con el nombre de *Miska Tarpuy* o "siembra temprana". Se inicia hacia fines de julio y dura casi todo el mes de agosto después de haberse hecho previamente el barbecho o preparación del terreno de cultivo. En este tipo de siembra, desde hace unas tres décadas atrás, se utiliza como semilla principalmente la variedad conocida como *Paraqay* (blanco gigante) debido a su alto nivel de rendimiento (en cuanto a cantidad y tamaño de grano) y su cotización en el mercado como choclo fresco desde diciembre hasta inicios de febrero. Con fines comerciales es transportado en inmensos camiones de carga hacia los mercados de Juliaca, Arequipa y Lima.

2 Nombre quechua-aimara de una de las parcelas comunales maiceras ubicada a unos seis kilómetros de Ollantaytambo, camino hacia el complejo arqueológico de Pumamarka, en dirección norte-este de la capital del distrito.

Yuntas de bueyes adornadas en las cornamentas con flores, frutas, maíces, panes y coca en la fiesta de San Isidro labrador.

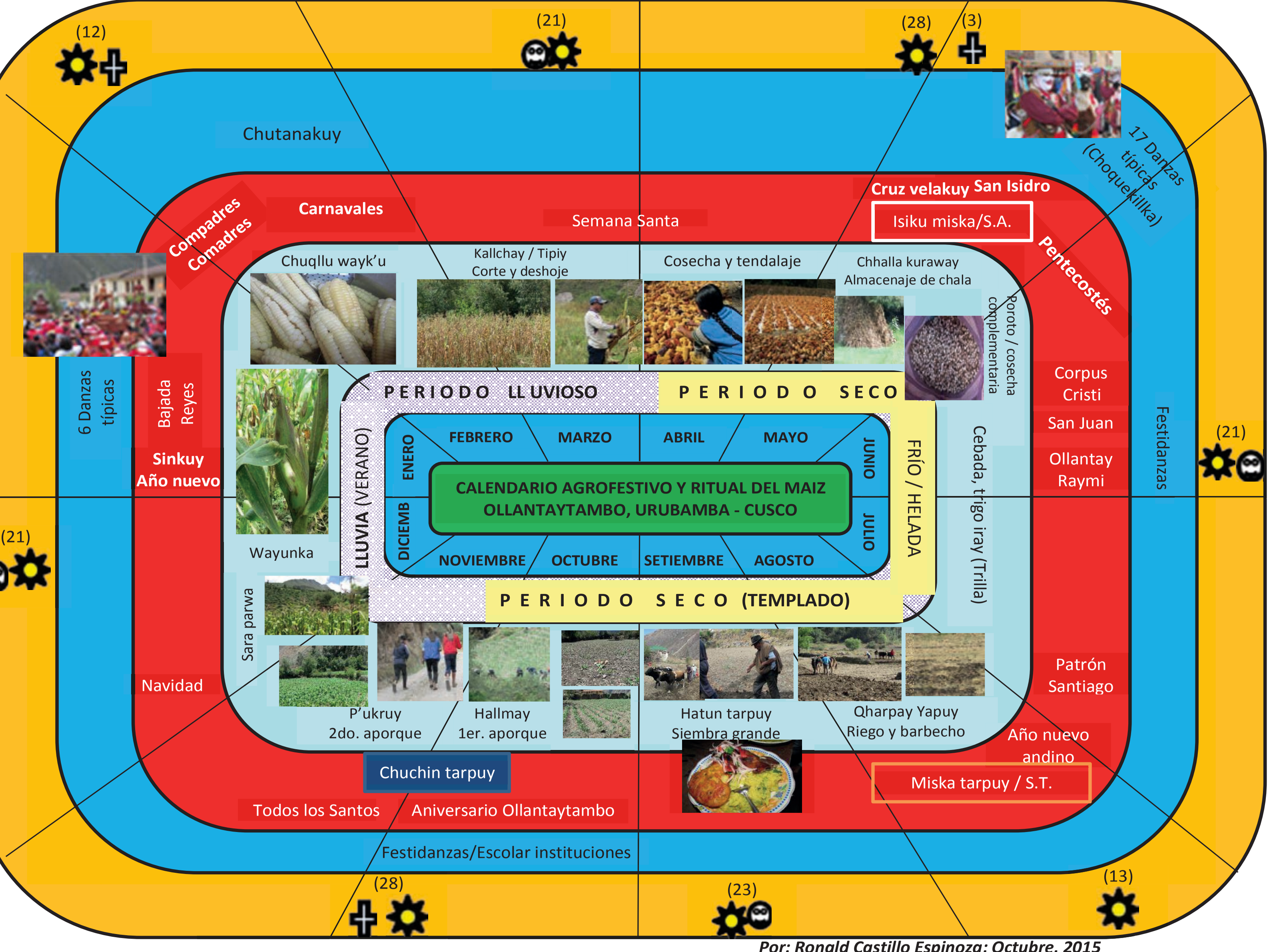
pueden llegar a veinte, veinticinco o treinta pares; son conducidos por los *Tarpuq* o surcadores (conductores de yuntas o aradores). Estas personas también lucen una vestimenta nueva compuesta por un poncho colorido y vistoso y un sombrero de paño encintado. A este le sigue el *husk'aq* (sembrador de semillas) también festivamente ataviado con traje nuevo; portando semillas en una de las puntas de su poncho color rojo, nogal, gris (*uqi*) o multicolor. Cada surcador conduce su yunta abriendo surcos ritualmente en las calles hasta llegar a la puerta del templo principal. En el templo el sacerdote celebra una misa en honor al "Santo labrador".

Concluida la eucaristía, a la salida del templo, los feligreses y sembradores se dirigen hacia la plaza principal del distrito para realizar el "sembrado ritual del maíz". El surcador abre los surcos ritualmente en el pavimento de la plaza, con la yunta de bueyes; y los sembradores derraman granos de maíz. Por detrás de los sembradores, el público, o quienes se dan cita a dicho acto ritual, recoge en tropel, empujones y algarabía, los granos de maíz. Se sienten contentos por haber recolectado las variadas semillas que posteriormente serán sembradas en sus chacras. Al provenir las yuntas y semillas de diverso lugar, se dice que estas simientes son las que mejor producen una vez sembradas. Así señala Rudecindo López (67 años):

> *Intirumantataq hamun chayqa, chay muhuraqtaqyá aswan allinta rurun. […] Chaymi pallakunapuni isikuq tarpusqantaqa.*
>
> Como vienen de diferentes lugares, estas semillas son las que mejor producen. […] Por ello es bueno recoger lo sembrado por Isidro.

Durante las conversaciones sostenidas en diversas ocasiones (2015) los pobladores agricultores maiceros de la zona (Feliciano Huamán, Rosauro Rojas, entre otros) señalan que

> […] esta práctica de la siembra prematura se realiza utilizando variedades alternas de granos de maíz conocidos como: *uwina* (amarillo), *kulli* (rojo-guinda), *chaminku* (rojo-violáceo) y *ch'iqchi* o gris moteado. Estos maíces son de tamaño mediano. El propósito de esta siembra es tener choclo fresco hacia fines de octubre y las primeras semanas de noviembre.



Por: Ronald Castillo Espinoza; Octubre, 2015

MATRIZ DE CALENDARIO AGROASTRONÓMICO Y RITUAL DEL CICLO DEL MAIZ – OLLANTAYTAMBO (PISO DE VALLE) 2015

Por: Ronald Castillo Espinoza

PRACT. / MES	PERIO CLIMA	PRÁCTICA AGRÍCOLA	HERRAMIE TÉCNICA	ORGANICIDAD	SEÑAS	SECRETOS	RITUALES	FIESTAS	COMIDAS / BEBIDAS	MÚSICA / DANZA	CAMINO DEL SOL: Solst inv	Sol Nad	Equinoc	Sol cenit	SolstVer	Willka Chakata
MAYO	PERIODO SECO (HELADA INTENSA)	-(15) Siembra temprana "Isiku Miska" (consumo doméstico: uwina, puka, saqsa ch'iqchi	Taklla/arado de plao (yunta)	Tarpuq/sembrador	Huñu qullqa (estrellas juntas)		Siembra ritual del maíz (asemillamie)	(3)Cruz velacuy (15) San Isidro Pentecostés	Wathia(papa, haba) Lechón, cargo merienda	17 danzas típicas: K'achampa,						(3) ✠
JUNIO		-(30) 1ra. Lampa "Isiku hallmay"	lampa		Inti aqtumuy/ celaje amarillo intenso (tardes) anuncia fuertes heladas(gris)		Ch'iraw q'usñichiy / para bajar intensidad helada	Apu Chuqikillka (15) Corpus cristi (24) San Juan (29) Ollantay ray	Merienda Wathia Ñukhaw aqha (bronquios)	Awqa Chileno, Quyacha, Ch'unchac, Contradan...	(21)					
JULIO		-(31) 2da. Lampa "Isiku p'ukruy"	lampa				Kawallu t'ikillay (cintas color oreja caballos, burrosmulas)	(25) PatrónSantiago.(28) Fiestas patrias								
AGOSTO	PERIODO SECO (TEMPLADO)	-Riego de terreno -Yapuy/barbecho -2da. Siembra "Kuraq Miska" (30) Inicio "Hatun Tarpuy"	Masa/Yunta Taklla/Arado Reja, Yugo Pico, Lampa	Qharpaq Yapuq Tarpuq Husk'aq Yakaq Wikch'upaq	Cabañuelas 1ras. Flores Chiwanwa Floración Wiquntuy Huñu qullqa/estrellas juntas y brillantes.		Haywakuy/ofrenda a Pachamam (10) Nina mikhuchiy/ofrenda de granos y cereales.	Año nuevo andino	Qañiwa aqha Ñukhaw aqha Sukama kuru kanka			(13) ida				
SEPTIEMBRE		-Hatun tarpuy Siembra grande, maíz: paraqay (blanco > escala, uwina (amarillo) < escala, asociado con poroto y/o quinua, calabaza.	*Masa*/Yunta, *Taklla*/Arado, *reja*, yugo, rastra, *tintu*, *qhilli*, pico, *k'achillo*/picota curvo	Tarpuq Husk'aq Yakaq Wikch'upaq	Si el inicio y culminación de surco coinciden hacia el Este, buena producción	Varón siembra. Circundan el cultivo con semilla de maíz amarillo	*Muhu t'inkaykuy (husk'aq)* Fin/siembra mujer t'inka con chicha a la Pachamama y sirve el 1er. Plato al surcador y sembrador	Merienda mikhuy	Merienda: cuy, pato, gallina asada con tortilla, locro lisas, arroz, cochayuyo, ensalada cebolla. *Sankhu* harina maíz	*Sara tarpuy "Wankay"* (cánticos c/ acompañamiento de pito y tambor que va perdiéndose)			(23)			
OCTUBRE		-Willk'u llawchiy/deshierbe -1ra. Lampa/hallmay hatun tarpuy. -(4ta.seman) Cosecha choclo "Isiku Miska" -Chuchin tarpukuy/3ra.siembra complementaria: maiz patrón de oro, ch'uspi, ch'ullpi	Ichhuna Lampa Pico Ichhuna Yunta Pico, k'achillu	Qullana Qaywa Tarpuq, husk'aq	Celajes rojas al atardecer		Phukurikuy para inicio de hallmeo	(29) Aniversario distrital	Viandas variadas	Danzas folclóricas				(28) ida		(28) ✠
NOVIEMBRE	Veranillo / PRIMERAS LLUVIAS	-Cosecha choclo Isiku Miska -Chuchin tarpukuy -2da. Lampa / p'ukruy siembra grande	Ichhuna Yunta lampa	Qullana Qaywa		Primeros brotes de parwa	Phukurikuy, t'inkaykuy c/coca y chicha	(01)Todos santos (02)Alma p'unchaw	Lechón c/tamales, Café, t'anta wawas.							
DICIEMBRE		-1ra.lampa Chuchin tarpuy -2da.lampa chuchin tarpuy	Lampa lampa					(25) Navidad	Panetón chocolatad	Villancicos					(21)	
ENERO	PERIODO LLUVIOSO (INTENSO)	-Cosecha choclo siembra grande. -Cosecha masiva de choclo hatun tarpuy	Ichhuna Ichhuna				Sinkuy (juego ritual) Musuq varayuq (renovac. autori.com)	(01)Año nuevo "wata qallariy" (06) Bajada de Reyes	Panes de trigo Kargu mirinday	Wayllascha Pastorcha herreros						
FEBRERO		-Cosecha choclo siembra grande					Chutanakuy: Qusqu ayllu - Araqhama	Compadres/comadres Carnavales	T'impu					(12) vuelta		(12) ✠
MARZO		Cosecha quinua, poroto paskay Inicio kallchay (corte maíz seco Secado en fichas o kurawas(arkuy)	Ichhuna					Semana santa	12 platos				(21)			
ABRIL	INICIOPERIODO SECO	-Chuchin kusichu Hatun tarpuy sara tipiy (deshoje), Secado/tendal -Troje y selección de semillas -Chhalla pilunay	Ichhuna Tipina Q'ipinas/costales Q'iwi/soga	Muhuchaq		Mujer hace sara t'inkay	Troje k'apachiy					(28) vuelta				

FUENTE: *Sabios e informantes (Feliciano Huamán Espinoza, Rudecindo López Hualpa, Graciela Espinoza Orué, Celestino Carrión Mondaca, Nicasio H. Castillo, Henry Monteagudo y otros. (Elaborado en Octubre, 2015)*

tos laborales tienen ligeras variantes y matices en materia de número de participantes, roles y funciones, tecnologías, actos rituales, comida, festividades, etc. Siendo algunos de estos más complejos y especiales como es el caso del *Hatun Tarpuy* o siembra grande, en comparación con las otras siembras que son relativamente sencillas.

Criando y conviviendo con el maíz en ollantaytambo

Con el propósito de comprender en detalle cada uno de los cuatro tipos de siembra del maíz, y evidenciar aspectos culturales, sociales y laborales a tener en cuenta durante el ciclo agrícola, se sistematizó los saberes y conocimientos mediante una matriz del calendario agrofestivo y ritual del maíz.

Qhulla miska tarpuy o isiku miska (siembra adelantada)

Este tipo de siembra se efectúa entre mediados y fines de mayo. Los campesinos de Ollantaytambo, como indica doña Graciela Espinoza, tienen predilección por hacer coincidir esta actividad agrícola con la fiesta de San Isidro Labrador, celebrado el 15 de mayo de cada año:

> *Chaymanpunim [kay tarpuyta] tupachiyta munanku. Kikin isiku tarpuykunanpaq, chaywan allin rurunanpaq. Ichaqa chaypas allinkananpaqqa killatayá qhawananku.*
>
> Se procura hacer coincidir [esta siembra] para esa fecha a fin de que el mismo San Isidro pueda sembrar y garantizar una buena producción. Sin embargo, para mayor garantía deben fijarse en la lunación.

Esta fecha tiene especial significado para los agricultores de maíz. Precisamente en esta ocasión hacen debutar a los toretes aradores jóvenes. Se los empareja a través del yugo con los bueyes más veteranos para tirar la *taklla* o el arado de palo. Así se inician los novillos en el roturado del suelo. Si las condiciones climáticas son favorables, se realiza este tipo de siembra en pequeñas parcelas. Se inicia con un pequeño ritual a base de *k'intus* y *ch'allas*[1] "exhalando" hacia las montañas o *Apus* (dioses tutelares) tres hojas de coca y asperjando con vino o chicha a la tierra. Este es un acto que sirve para pedir permiso a la *Pachamama* (madre tierra). Asimismo, se aprovecha esta celebración religiosa de San Isidro Labrador para llevar yuntas de bueyes (veteranos y novicios) primorosamente orladas las cornamentas con guirnaldas de flores, frutas (naranjas, plátanos y mandarinas) y panecillos colgantes acompañado de bolsitas de coca y mixtura. En la cola y el lomo de los toros aradores se amarran pañolones de seda flameantes y de colores brillantes que les dan un aire festivo. Estas yuntas de ganado, atados a yugos y arados, que

1 Pequeños rituales de saludo y solicitud de permiso para iniciar las labores agrícolas. La *ch'alla* se usa también para inaugurar algún "objeto" nuevo, fabricado o de reciente adquisición.

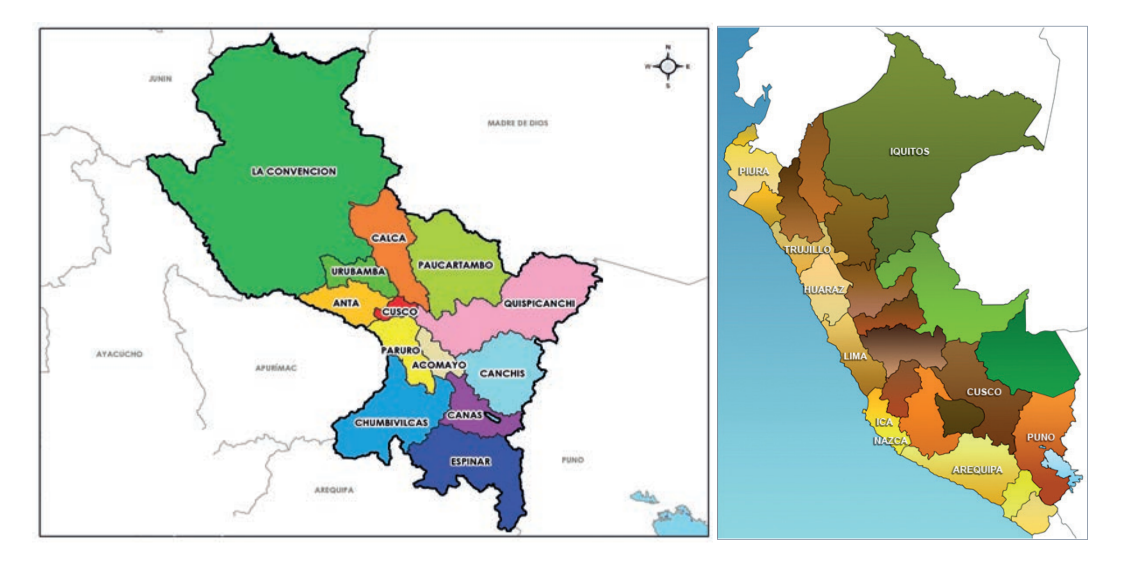
LAS DISTINTAS CRIANZAS DEL MAÍZ EN OLLANTAYTAMBO

Este grano sagrado y milenario, apreciado por los pobladores de la zona y de otras latitudes, se trabaja mediante cuatro tipos de siembra. Estos son: *Qhulla Miska Tarpuy* (Siembra adelantada), *Miska Tarpuy* (Siembra temprana), *Hatun Tarpuy* (Siembra grande) y *Chuchin Tarpuy* (Siembra tardía). Esto se puede advertir en palabras de doña Graciela Espinoza de 73 años, productora de maíz desde sus ancestros:

> *Tawa clasepim sara tarpuyqa aparikun. Ñawpaqtam Qhulla Miska tarpukun, chawpi mayo killamanta junio killa qallariykama. Chay tarpuytam ninku "Isiku Miska" nispa, San Isidro fistawan tupachisqankurayku. Julio chawpi killamantahina agosto killakamataqmi ichaqa "Kuraq Miska Tarpuy" aparikullantaq. Chay qhipatañam agosto tukukuy p'unchawkunamanta setiembre killakama "Hatun Tarpuy" nisqa churakullantaq. Kay llamk'aymi ancha hatun, tukuymi chakraman hich'aykukunku aphanraq Pachamamawan tupaykunanku rayku. Octubre tukurikuyman hinataqmi ichaqa "Chuchin Tarpu" nisqata churanku.*
>
> La siembra de maíz se desarrolla de cuatro maneras: Primero se realiza la "siembra adelantada" desde mediados del mes de mayo e inicios de junio. A esta siembra se lo llama "siembra adelantada de Isidro" porque se hace coincidir con la fiesta de San Isidro labrador. Desde mediados de julio hasta el mes de agosto se realiza otra siembra denominada "siembra temprana". Posterior a este se hace la "siembra grande" o "siembra mayor". Esto se hace desde los últimos días de agosto hacia el mes de septiembre. Esta es una de las labores más grandes y de intensa actividad agrícola donde todos los pobladores se vuelcan masivamente a la chacra, deseosos de encontrarse con la Madre Tierra. Hacia finales de octubre se realiza la siembra tardía llamada *chuchín*.

Como podemos notar en el testimonio oral de doña Graciela, existen periodos de alta y baja intensidad en la labor agrícola. A esto, como veremos más adelante, se agregará la utilización de diversas variedades de semillas de maíz para cada cultivo en específico.

Para entender mejor y con mayor detalle, desglosaremos cada uno de estos tipos o clases de cultivos, no sin antes reiterar que las prácticas y procedimien-



El maíz y el *pacha* de Ollantaytambo

La crianza del maíz en el distrito de Ollantaytambo es una práctica agrícola de tradición ancestral. Pero, es en la época de los incas que cobró mayor importancia, tornándose en una actividad agrícola sagrada y ritual. En ese entender, a lo largo de los tiempos hasta la actualidad, constituye una de las principales actividades en el campo de la economía productiva de esta zona y todo el Valle Sagrado de los Incas. Se cultiva en grandes terrazas y andenes.

Es frecuente escuchar a los pobladores de Ollantaytambo y de otros lugares aledaños decir que el hombre cría a las plantas al sembrar y cultivar; luego, la planta hace lo mismo con los hombres. Sin embargo, esto no solo es una relación de reciprocidad entre el hombre y las plantas, sino que también implica la intervención de seres tutelares, estelares, etc. En la crianza del maíz, por ejemplo, la sola actividad humana no es suficiente, se necesita de la luna, de los animales, de otros humanos y de los *Apus*. Criar implica una decisión colectiva de todas estas comunidades. Algunos de estos saberes y conocimientos acerca de la observación de los astros (la *Qullqa* y la luna, básicamente) siguen vigentes en los agricultores de esta zona. Estas personas no pueden sembrar sus cultivos, principalmente el maíz, sin antes conversar con las estrellas, la luna o las flores —como el *Wiquntuy* o *Chiwanuway*[1]— que anuncia el inicio de las labores de siembra.

En Ollantaytambo se cultiva en mayor proporción el maíz de granos grandes del tipo amilacéo o harinoso conocido como el "blanco gigante". A este le sigue el amarillo llamado *uwina*. Sin embargo, este cultivo se asocia con una gama de variedades de colores.

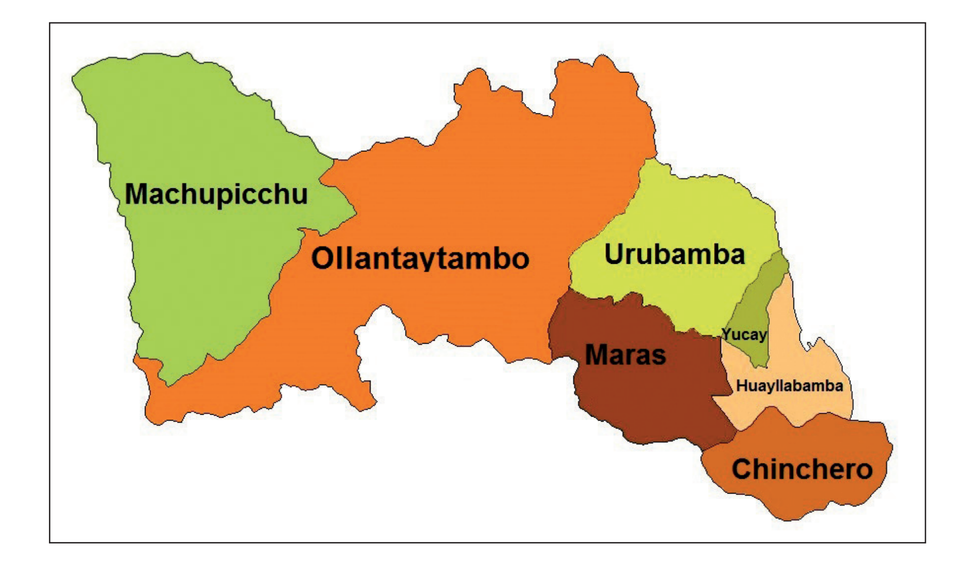
1 Florecillas silvestres de color anaranjado a manera de campanillas de tallo delicado y alargado. Estos brotan repentinamente por algunos días, hacia fines de agosto y básicamente en el mes de setiembre. Anuncian el momento propicio para iniciar con las labores de siembra.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE OLLANTAYTAMBO

El distrito de Ollantaytambo se halla en la provincia de Urubamba, departamento de Cusco-Perú. Este poblado arqueológico incaico se encuentra a unos 90 km al noroeste de la ciudad del Cusco, a una altitud de 2869 msnm., latitud sur: 13°18'22''; longitud oeste: 72°06'58'' y tiene una superficie de 128.28 km^2.

Se cuenta que durante el incanato, Pachacútec conquistó la región y construyó el pueblo y un centro ceremonial que posteriormente, en la época de la conquista, sirvió como "fuerte" de Manco Inca Yupanqui, líder de la resistencia inca. Ollantaytambo es la única ciudad "inca viviente" en el Perú, íntegramente habitada a la fecha, puesto que se trata de un típico ejemplo de la extraordinaria planificación urbanística de los incas: callejuelas empedradas, centro ceremonial, canales de agua y terrazas agrícolas. Todo esto se encuentra en pleno funcionamiento.

El clima de Ollantaytambo es seco de abril a diciembre y lluvioso en los meses de enero a marzo. Debido a su ubicación entre dos vertientes, es notoria por las noches la presencia de vientos moderados. Lo mismo durante los días, en los meses de agosto y setiembre. La temperatura mínima es de 5° C a 11°C y la máxima de 18°C a 23°C a lo largo del año.



INTRODUCCIÓN

El presente trabajo se desarrolló en el distrito de Ollantaytambo, provincia de Urubamba, departamento de Cusco-Perú, con el propósito de desentrañar la sabiduría vigente en la crianza de la diversidad del cultivo del maíz, en esta parte interandina del Valle Sagrado de los Incas.

El clima promedio anual de este lugar es semi-seco y templado en general, con variantes en ciertos periodos del año. En la zona existen otros cultivos, además del maíz, siendo los más comunes los granos (trigo y cebada), tubérculos (papa y lisas), forrajes (alfalfa y vicia) y legumbres (arvejas, poroto/frijoles) en menor escala. Sin embargo, la crianza del maíz es la principal y más importante actividad agrícola. Igualmente, la población se dedica a una variada actividad del turismo; a través del comercio de artesanía, *mini market*, hostelería, restaurant, transporte, guías turísticos y porteadores en el Camino Inca hacia la ciudadela de Machupicchu. La ganadería aún se mantiene, aunque en menor escala (crianza de vacunos, caballos, burros y animales de corral).

La organización social y política de Ollantaytambo es de carácter mixto basado tanto en la elección democrática de autoridades políticas (el Alcalde distrital, la designación del Gobernador y Jueces de Paz) como por voto directo (el Presidente de la Comunidad Central Campesina Ollanta). Por otro lado, también existen autoridades tradicionales para este tipo de actividad agrícola. Entre estas autoridades se tiene al *husk'aq* (sembrador), *tarpuq* (conductor de la yunta), *yakaq* (el que abona), *ch'iqtapaq* (repasador con arado), *wikch'upaq* (complementador con otras semillas asociadas), etc. A pesar de la progresiva y agresiva modernización, todavía existe una débil relación de los campesinos con las deidades andinas (*Apus*) y sus ritualidades junto a la religiosidad católica y a la de otras iglesias cristianas.

Dentro de las manifestaciones culturales aún se mantienen vigentes las expresiones artísticas como la danza y la música. Así tenemos la danza autóctona *Wallatas* que se acompañan por un marco musical originario a base de *lawatas* (flautas), pututus y tamboriles. Asimismo, en las festividades de Pentecostés y Bajada de Reyes se practican danzas como: *K'achampas*, *Wayllascha*, *Ch'unchachas*, *Awqa Chileno*, *Qhapaq Qulla* y otros.

El maíz se cultiva en toda la cuenca del Vilcanota, a lo largo del Valle Sagrado de los Incas, bañado por el majestuoso *Willkamayu.* El distrito de Ollantaytambo se encuentra enclavado en el corazón de este ubérrimo valle, donde se mantiene con mayor vigor el cultivo de este preciado "grano de oro". Por ello, el presente texto muestra la crianza ancestral del maíz y sus asociados. Estos detalles se presentan a lo largo del texto.

Ronald Castillo Espinoza
Responsable de la investigación

solo para mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje a partir de sus propios saberes locales, sino también revelar la gran importancia que tienen para la suficiencia alimentaria de las futuras generaciones.

Si esta propuesta se implementa mediante una Educación Intercultural y Bilingüe bien orientada, la educación del país estará coadyuvando de manera significativa en la búsqueda de alternativas frente al actual cambio climático y los impactos negativos sobre la naturaleza que trae la globalización con base en la racionalidad instrumental utilitaria en función al mercado.

Julio Valladolid Rivera
Lima - Perú





PRÓLOGO

“Los efectos e impactos del cambio climático y la globalización son cada vez más evidentes a nivel del planeta, que es nuestro único hogar, y por lo tanto hay que cuidarlo”. En ese sentido reza una frase en el “Laudato sí”, carta encíclica del Sumo Pontífice Francisco sobre el cuidado de la casa común.

Estos dos procesos interconectados, cambio climático y globalización, por ser uno consecuencia del otro, afectan a todas las actividades humanas de los pueblos del mundo y a la naturaleza que los cobija. Frente a estos procesos, que actualmente constituyen los mayores problemas que ponen en peligro la continuidad de la vida humana, la flora y la fauna del mundo, surgen preocupaciones: ¿Cuáles son las alternativas para reducir sus impactos negativos? ¿Cómo están formando las instituciones educativas a los niños, niñas y jóvenes para enfrentar los retos que les tocará vivir en un futuro muy cercano?

Los pueblos andino-amazónicos son culturas muy antiguas, con más de 10 000 años de existencia. En este largo periodo de tiempo, estas supieron encontrar alternativas de producción de alimentos para todos, a pesar de los cambios del clima que les tocó vivenciar.

En ese marco, publicaciones como las del profesor Ronald Castillo Espinoza, *Saramama: Sagrada semilla del maíz - Ollantaytambo - Urubamba,* constituye un valioso aporte. Esta publicación pone en evidencia que en las comunidades del Valle Sagrado de los Incas aún subsisten las milenarias sabidurías de crianza de la diversidad y variabilidad del maíz y la organicidad comunal que hace posible estas crianzas con manifestaciones de cariño y respeto a la madre naturaleza (Pachamama) y a los cerros tutelares (*Apus*). Estos seres, desde la cosmovisión andina, protegen y acompañan a todos los miembros del ayllu (deidades, naturaleza y humanos) en el proceso de cultivo de las chacras y el paisaje.

De esta manera, esta publicación contribuye a presentar alternativas viables para las comunidades campesinas alto andinas, en un contexto de cambio climático y globalización; para de este modo seguir produciendo diversidad de semillas que harán posible probar una variedad de comidas entre todos; no solo entre los humanos, sino también entre los miembros de la naturaleza y las deidades que nos protegen y acompañan.

Por otro lado, muestra la diversidad de saberes que deben ser incluidos en los planes de estudio de los niños, niñas y jóvenes de escuelas rurales; no

PRESENTACIÓN

Las semillas, como los humanos, tienen sus propios caminos que recorren los diversos lugares y pisos ecológicos. Donde va el hombre va también la semilla y donde se "pone a vivir" la semilla se asienta el hombre. Es que semillas y humanos son seres que se crían y se cuidan mutuamente, protegidos por la deidades tutelares. En ese recorrido, la semilla del maíz tiene su camino en toda la cuenca del Vilcanota; o más propiamente dicho, del Valle Sagrado de los Incas por donde discurren las aguas del gran *Willkamayu* o río sagrado. Este se inicia en la provincia de Canchis, pasa por Urubamba y se aleja hacia La Convención y el Bajo Urubamba.

Precisamente en la cabecera del Valle del Vilcanota, en dirección este de la ciudad del Cusco, el año 2009 un equipo de docentes que trabajan la Educación Intercultural y Bilingüe, encabezados por Melquiades Quintasi Mamani, desarrolló un importante trabajo entre las comunidades de Pitumarca y Queromarca acerca del ciclo productivo del maíz. Este trabajo se editó y plasmó en un libro de titulado: *Saramama: La sagrada semilla del maíz*. Como continuación de este trabajo, al otro extremo del Valle del Willkamayu en dirección Oeste del Cusco, Ronald Castillo Espinoza desarrolló otra labor sobre la crianza y diversidad del maíz que es el presente texto titulado: *Saramama: La sagrada semilla del maíz - Ollantaytambo - Urubamba*.

De esta manera se tiene la ocasión de leer y sentir dos formas de criar el maíz, formas recogidas de la propia voz de los comuneros junto a sus tradiciones agrícolas ancestrales, sus vivencias y crianzas recíprocas en interrelación del hombre con la naturaleza. Donde las voces informan que el único propósito de este modo de vida es el de garantizar la "suficiencia alimentaria" en el marco del *Allin Kawsay* o Buen Vivir, cuyos pilares se cimientan bajo los principios rectores del cariño, la alegría y el respeto mutuo.

Por lo que, estimado lector, queda invitado a leer el presente libro como una apuesta por seguir promoviendo la diversidad de saberes y conocimientos, y la identidad cultural de los pueblos andino-amazónicos del Perú.

Elena Pardo Castillo
CEPROSI-Perú

ÍNDICE

Con eterna gratitud:
A los hombres y mujeres del ande que,
con cariño, respeto y alegría, hacen posible
la regeneración de la *Pachamama*.

A mis queridos hijos:
Rony y Rafo, por comprender mis
avatares existenciales y confiar
en mis aventuras académicas.

Pikunachus khuyakuq sunqu ñawinkuwan
qhawaykuwaqninchiskunapaqpas.
Y a quienes nos contemplan
con los ojos del corazón.

Saramama
Sagrada semilla del maíz. Ollantaytambo - Urubamba

Calle Trinidad Enriquez B3-A; Urb. Magisterio, Cusco, Perú
Teléfono 084-226938 Cel.: 987261730
E-mail: ceprosiperu@gmail.com

Coordinación General
Elena Pardo Castillo

Responsable de la investigación
Ronald Castillo Espinoza

Revisión
Ronald Castillo Espinoza

Edición, diseño y diagramación: Pakarina Ediciones
Grupo Pakarina S.A.C.
informes@pakarinaediciones.org / pakarinaediciones@gmail.com
www.pakarinaediciones.org

Diseño de carátula: James Yauri Pardo

Primera edición: julio 2009
Segunda edición: diciembre 2017

Hecho el Depósito Legal
en la Biblioteca Nacional del Perú N.° 2017-14163

Se terminó de imprimir en diciembre de 2017
en los talleres gráficos de Grupo Pakarina SAC
F-12 Juan Pablo II, Lima 31
1000 ejemplares

IMPRESO EN EL PERÚ / PRINTED IN PERU / PERUPI RUWASKA



Centro de Promoción de Sabidurías Interculturales

Con el apoyo de:





SARAMAMA
SAGRADA SEMILLA DEL MAÍZ

Ollantaytambo - Urubamba

Cusco - Perú

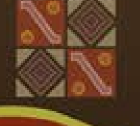
SARAMAMA

SAGRADA SEMILLA DEL MAÍZ

SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA - SARAMAMA

OLLANTAYTAMBO

CUSCO - PERÚ





cooperación alemana